

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU  
FILOZOFSKI FAKULTET  
ODSJEK ZA POVIJEST

DIPLOMSKI RAD

**Logistika prehrane i izloženost gladi u  
dalmatinskim komunama u razvijenom i  
kasnom srednjem vijeku**

Mentori:

**dr.sc. Hrvoje Gračanin**

**dr.sc. Trpimir Vedriš**

Student:

**Jerko Gudić**

Zagreb, travanj 2015.

<b>1.UVOD</b>	<b>3</b>
<b>2.PREGLED HISTORIOGRAFIJE</b>	<b>5</b>
<b>3.NAMIRNICE I PREHRANA U RAZVIJENOM I KASNOM SREDNJEM VIJEKU</b>	<b>6</b>
3.1    Žitarice	8
3.2    Mahunarke i grahorice	18
3.3    Mlijeko i mliječni proizvodi	19
3.4    Meso i mesni proizvodi	20
3.5    Riba i plodovi mora	25
3.6    Vino	28
3.7    Sol	33
3.8    Voće	36
3.9    Masline	37
3.10   Ostalo	38
<b>4.PREGLED PO GRADOVIMA</b>	<b>39</b>
5.1    Zadar	39
5.2    Šibenik	52
5.3    Trogir	62
5.4    Split	65
5.5    Hvar, Brač, Korčula	73
5.6    Dubrovnik	81
<b>5.LOGISTIČKI ASPEKTI PREHRANE</b>	<b>88</b>
<b>6.SAŽETAK</b>	<b>99</b>
<b>7.SUMMARY</b>	<b>100</b>
<b>8.BIBLIOGRAFIJA</b>	<b>101</b>

# 1. UVOD

U ovom diplomskom radu se namjeravam posvetiti istraživanju komparativne situacije dalmatinskih gradova u razvijenom i kasnom srednjem vijeku u odnosu na njihove proizvodne i logističke mogućnosti nabavke hrane. S obzirom da politika oduvijek slijedi ekonomiju, a ekonomija potrebe stanovništva i njihove životne navike, stav koji ću pokušati prikazati u ovom radu jest da je podmirivanje osnovnih ljudskih potreba poput hrane osnovna funkcija društva te stoga i politike. Politička nezavisnost na svom najosnovnijem nivou počiva na nezavisnosti u prehranjivanju stanovništva. Ukoliko je proces nabave hrane poremećen, čitavi društveni i politički razvoj društva je paraliziran dok se ta situacija ne riješi na ovaj ili onaj način.

Hrana je uz zrak i vodu najosnovnija ljudska potreba, pa nije čudno sto raspoloživost hrane uvelike utječe na procese naseljavanja i rasta ljudskih populacija. Budući da hrana potrebna odraslom čovjeku da preživi tjedan dana zauzima relativno velik prostor i ima relativno veliku težinu, prije pronalaska modernih metoda kao sto su pasterizacija i komprimiranje hrane u energetske pločice sam proces kretanja sa mjesta na mjesto je bio prilično sporiji nego danas i nužno vezan uz raspoložive izvore hrane. Točnije bi bilo reci da su raspoloživi izvori hrane uvjetovali sam proces širenja ljudske populacije, te je potraga za bogatijim lovištima i poljima uz rudarstvo definitivno jedan od najvećih faktora ubrzanog širenja ljudskih populacija po cijeloj planeti.

Dalmatinske komune u srednjem vijeku su tradicionalno poklanjale jako mnogo pažnje nabavi hrane, bivajući svjesne važnosti opskrbe hranom za funkcioniranje bilo koje ljudske zajednice, a pogotovo grada koji ima manje izražen udio agrarnog stanovništva u ukupnoj populaciji. Sela su u tom smislu daleko manje ranjiva, što zbog činjenice da su primarni fokusi proizvodnje hrane, što znači da je hranu obično lakše i jeftinije naći na selu nego u gradu, što zbog manje populacije općenito zbog čega je količina hrane koja je fizički potrebna seoskoj zajednici za opstanak uvelike manja nego u gradskim zajednicama.

Dihotomija selo-grad je opširno obrađena u srednjovjekovnoj historiografiji, i brojni radovi i autori na tu temu se slažu oko nekih temeljnih postulata. Grad kao takav se razlikuje od sela po svojim funkcijama, to jest svrsi postojanja. Za razliku od sela koje ima samo proizvodnu funkciju, grad ima i upravnu, sudsku i što je najvažnije, trgovačku funkciju. U

iznimnim situacijama i selo može preuzeti upravnu ili sudsku ulogu, kao i slabo naseljena tvrđava, ali ono što čini grad gradom je definitivno njegova trgovačka uloga čvorišta i mjesta susretanja na lokalnom, regionalnom i globalnom nivou. Rijetki su primjeri velikih gradova u srednjem vijeku koji nisu primarno trgovački. Gradovi koji se nalaze na prirodnim trgovačkim rutama prirodno profitiraju od svog geografskog položaja tako da uvećavaju svoje stanovništvo zahvaljujući relativnoj dostupnosti proizvoda koji su im potrebni, što ih čini jeftinijima. Zabačeni populacijski centri uglavnom ne dostižu visoku naseljenost zbog toga što su dobra u njima uglavnom skuplja. Dakle, možemo utvrditi da je visoka naseljenost funkcija lakog i efikasnog protoka ljudi i dobara.

Neki srednjovjekovni gradovi su uspjeli doseći visoku razinu naseljenosti zahvaljujući većoj koncentraciji proizvodnje određenih dobara u čemu su se uspješno specijalizirali, što je odredilo njihovu ulogu na tržištu i u nekim slučajevima čak i premjestilo prirodne trgovačke tokove. Najbolji primjeri za takvu vrst gradova su naselja koja su nastala u blizini rudnika, kao što je na primjer bio grad Novo Brdo na Kosovu do sredine XV. stoljeća. Većina drugih gradova ipak nije imala takvu privilegiju, te su svoje mjesto u tržišnoj mreži tražili kroz uloge posrednika na strateškim mjestima. Takva je bila sudbina velike većine dalmatinskih gradova u srednjem vijeku, sa manjim ili većim odstupanjima.

Grad kao fenomen podrazumijeva bitno različit način života u odnosu na život na selu. Zbog činjenice da se bitan postotak stanovništva ne bavi poljoprivredom, prehrana tih stanovnika postaje složen problem. Da bi u takvim uvjetima grad uopće opstao kao cjelina, potrebna je veća razina društvene uređenosti i stvaranje lokalnog tržišta za prehrambene proizvode na kojemu stanovnici koji se ne bave poljoprivredom mogu razmijeniti svoje usluge za prehrambene proizvode. Ukoliko u gradu vlada kaos i pravni nered, unutrašnje i vanjske sile prijete da ga rastrgaju i unište. Da bi preživjelo, gradsko društvo mora biti inteligentnije i sposobnije nego prije, te puno više polaže na međusobni dogovor umjesto sredstava prisile. Kao rezultat tog procesa na istočnoj obali Jadrana se razvija čitavi niz komuna, gradskih zajednica koje svoje postojanje uređuju na zajednički način.

Neke od tih komuna su bile uspješnije od drugih, zahvaljujući kombinaciji brojnih faktora. Daleko najuspješnija istočnojadranska komuna je nesumnjivo Dubrovnik, koji se uspio vinuti čak do visina Republike s vremenom usprkos relativno nepovoljnom položaju. No, s obzirom na geostrateške procese koji su prevladavali u razdoblju o kojem će biti govora, golo preživljavanje je bilo sjajan uspjeh samo po sebi, i sama činjenica da je većina istočnojadranskih komuna preživjela do danas u obliku gradova govori o njihovoj uspješnosti.

U ovom radu ću se pozabaviti egzaktnim pokazateljima mogućnosti dalmatinskih komuna da proizvedu dovoljno hrane za vlastite potrebe, u onolikoj mjeri koliko su dostupni iz povijesnih izvora. Osnovni parametar komune jest njeno stanovništvo, te bez njega nema ni same komune. U ovom radu ću pokušati utvrditi ako ne točan broj stanovnika svake dalmatinske komune, onda bar red veličina o kojem se može govoriti. Poznavanje ove brojke je temelj za daljnja problemska pitanja koja ću postaviti.

Sljedeće pitanje koje ću pokušati obraditi jest kolike su i kakve bile potrebe za hranom pojedine komune, te koliki dio tih potreba i na koje načine su komune uspijevale zadovoljiti iz vlastite proizvodnje. To pitanje ću pokušati odgovoriti pomoću uspoređivanja parametara prosječne srednjevjekovne osobne potrošnje (prvenstveno žitarica), ukupne obrađene površine na teritoriju komune, te podataka o uvozu hrane iz inozemstva ondje gdje su dostupni.

U sklopu tog pitanja ću pokušati uspostaviti ekonomsku računicu dalmatinskih komuna koje su konstantno balansirali na tankoj liniji između političkih pritisaka iz zaleđa i sa druge strane Jadrana, te tržišne ekonomije s druge strane gdje je nemogućnost samoopskrbljivanja hranom u velikoj mjeri sputavala ekonomski razvoj komuna, te ih uvelike i politički usmjeravala i određivala.

Također, pokušat ću odgovoriti na pitanja o različitim društvenim i ekonomskim politikama koje su komune vodile te njihovim geostrateškim i proizvodnim okolnostima, te vidjeti mogu li se dalmatinske komune usporediti iz te perspektive, ili su možda startne okolnosti prerasli da bi im se našao zajednički nazivnik osim geografske blizine.

## 2. PREGLED HISTORIOGRAFIJE

Prilikom izrade ovog rada koristio sam se brojnim izvorima, knjigama i studijama. Srž i okosnicu čine statuti dalmatinskih gradova, iz čijih zakonskih regulativa se može iščitati kolika je važnost organizacije prehrane bila u dalmatinskim komunama. Glavno usmjerenje u istraživačkom smislu sam pronašao u radovima dr. Tomislava Raukara, koji je među prvima na sustavan i jasno razumljiv način prikazao brojke koje se pojavljuju u brojnim izvorima i studijama o dalmatinskim gradovima i njihovim ekonomijama. Njegove dubinske analize kao i mogućnost da čitatelju na jasan i precizan način prezentira suhe brojke tako da se iz njih iscrta jasna slika su bile jednako toliko inspiracija da uopće krenem obrađivati ovu temu koliko i neizostavno vrelo podataka.

Najdetalniji rad koji sam pronašao je sigurno knjiga Josipa Kolanovića, "Šibenik u kasnom srednjem vijeku", koja sadrži golemu količinu podataka o šibenskoj ekonomiji u tom periodu. S obzirom da je naglasak mog rada na komparaciji više gradova, nisam bio u mogućnosti ulaziti u detalje u tolikoj mjeri, ali čitanje istog mi je uvelike pokazalo kojem standardu prezentiranja podataka trebam težiti. Kolanović je obradio goleme količine podataka i iz njih izvukao važne statističke omjere koji jasno ocrtavaju odnose u srednjevjekovnim komunama, kako u Šibeniku tako i u ostalim.

Srednji vijek i prehrana u srednjem vijeku su jako dobro prostudirani u europskoj i svjetskoj historiografiji, počevši od temeljnog djela Marca Blocha "Feudalno društvo", preko Henri Pirennea i Michaela Huizinge. No, u hrvatskoj historiografiji nedostaje prvenstveno komparativnih studija prema kojima bi se moglo analizirati komparativne prednosti i mane različitih dalmatinskih komuna. Radovi domaćih povjesničara poput Lovorke Čoralić su otvorili vrata prema dosad neiskorištenim izvorima podataka poput arhiva u Veneciji, gdje ogromna količina suhih brojki čeka na obradu i objavljivanje. Moj glavni prozor u najrecentnije spoznaje moderne historiografije su nedvojbeno bili radovi profesora Goldsteina i Grgina, koji su na pitak i lako shvatljiv način prezentirali logiku koja stoji iza podataka.

Što se tiče samih izvora, najviše sam koristio statute dalmatinskih komuna, baš kao i prethodnici koji su pisali o ekonomskim temama vezanim uz Dalmaciju srednjeg vijeka, poput Nade Klaić i Tomislava Raukara, čija su djela obilježila naše razumijevanje povijesti kao takve, i bez čijih sustavnih interpretacija bi daleko slabije razumjeli procese koji su bili na

snazi u tom periodu. Analizirajući statute različitih komuna možemo dobiti jasan uvid u proizvodne odnose koji su bili na snazi u tom periodu. Osim toga što različiti statuti imaju određene sličnosti i opća mjesta koja su opisivala generalnu situaciju u svim komunama, također ih je moguće i pojedinačno izanalizirati i pokušati shvatiti čemu je društvo koje je neki statut donijelo pridavalo veću, a čemu manju pozornost prilikom pisanja statuta, te na taj način bolje razumjeti samo to društvo.

Prilikom pisanja rada moja perspektiva se sama od sebe razvijala i mijenjala, te sam pri kraju pisanja shvatio da sam od prvotnog plana analize jelovnika i prehrambenih navika završio na analizi logističkih čimbenika prehrane te njihovih reperkusija na ekonomski i politički život komuna, što mi se učinilo daleko dubljom i originalnijom perspektivom. Također sam primjetio da povlačenje paralela sa drugim društvima s kojima su dalmatinske komune bile u kontaktu nisu baš meritorne, budući da su geostrateški okviri u kojima su se dalmatinske komune nalazile bile jedinstvene u Europi, bar što se tiče područja u kojima je ta tematika opširnije obrađena, poput Italije, Engleske i Njemačke.

Dalmatinske komune su iako nužno životno naslonjene i na razvijenija društva poput talijanskih gradova, koji su im kroz čitav promatrani period služili poput svjetionika i uzora u ekonomskom, kulturnom i svakodnevnom smislu, zbog unikatnosti položaja u kojima su se nalazili bili prisiljeni razvijati vlastiti stil i način funkcioniranja, koji jednostavno nije mogao pratiti životnu dinamiku bogatih poljoprivrednih sredina poput Italije, Francuske i Engleske. Stoga sam mišljenja da osim vremenskog okvira razvoj dalmatinskih komuna nema previše dodirnih točaka u ekonomskom i logističkom smislu sa tim zemljama.

Radove Roesenera *Peasants in the Middle ages* te *Food in medieval England* Woolgar i Serjeantsona su mi dodatno učvrstili takav stav jer upravo kroz detaljne analize i obilje podataka koji su im bili dostupni je jasno vidljivo da su dalmatinske komune što se proizvodnih odnosa tiče bili u dosta nerazvijenom obliku feudalnog sustava, te pogotovo što se tiče pristupa tržištu namirnica i hrane.

Od ostalih radova i autora koji su me inspirirali i usmjerili, izdvojio bih rad Gordana Ravančića "Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika", rad Francisa i Josepha Zeissa "Život u srednjovjekovnom selu", zbornik *Grad Zadar. Presjek kroz povijest*, radove dr. Nade Klaić te članak *Feeding Medieval European Cities, 600-1500* autora Dereka Keenea iz Centre for Metropolitan Historya.

### **3. NAMIRNICE I PREHRANA U RAZVIJENOM I KASNOM SR. VIJEKU**

U ovom poglavlju ću detaljno opisati temeljne namirnice koje su se koristile u dalmatinskim komunama za prehranu širokih slojeva stanovništva s obzirom na njihove prehrambene navike, i shodno tome ekonomsku važnost koja se reflektira prvenstveno u cijeni nekog artikla. Važnost proizvodnje vlastite hrane je od nemjerljive važnosti na bilo kojoj razini organizacije, počevši od individualca, preko obitelji, naselja do kompleksnijih društvenih oblika. Umješnost neke zajednice u raspolaganju resursima koji joj stoje na raspolaganju čine razliku između uspjeha i propasti, budući da je jedino voda važniji prirodni resurs od hrane.

Ta danost je jasno reflektirana u količini svjesnih napora koje su dalmatinske komune kroz stoljeća ulagale u dotjeravanje procesa distribucije i nabave. Prehrana je za dalmatinske gradove bila političko pitanje par excellence, te je stoga zanimljivo i važno vidjeti kako su u praksi to pitanje sprovodili, koliko su mu energije i na koji način posvećivali, te kako je ta praksa utjecala i oblikovala sama društva i njihove interakcije kako samih sa sobom tako i sa svijetom.

Što se tiče vrste namirnica koje su korištene u kasnom i razvijenom srednjem vijeku u Dalmaciji, stanje danas je bitno drugačije u odnosu na tada. Veliki broj namirnica je pred kraj vremenskog perioda o kojem će biti riječi po prvi puta uvezen u Europu iz Amerike, i stubokom promijenio mediteransku i europsku prehranu zauvijek. Zahvaljujući tim namirnicama poput krumpira, rajčice i kukuruza rizik od gladi i pothranjenosti je uvelike smanjen u odnosu na srednji vijek, kada je glad više norma nego iznimka, a pothranjenost sveprisutna. Također, neke jako bitne namirnice poput graha i riže su postale široko rasprostranjene tek nakon razdoblja o kojem ću govoriti, pa ih ne možemo smatrati važnim dijelom prehrane u srednjem vijeku.

Osnovne namirnice, a samim time i temelji ekonomije dalmatinskih gradova su zasigurno meso, žitarice, riba, vino i maslinovo ulje. Također, razna voća i plodovi su igrali jako veliku ulogu u prehrani. Mahunarke su bile jako raširene, ali ih je većina stanovništva



uzgajala u vrtovima<sup>1</sup> pa o njima imamo manje podataka nego o drugim namirnicama. Također, zbog svoje kvarljive prirode mlijeko se prodavalo uglavnom lokalno, pa o njemu nalazimo samo malen broj podataka, koji doduše nesumnjivo potvrđuju da se i ono uvelike konzumiralo.

Dalmatinsko zaleđe nije povoljno za uzgoj žitarica zbog krševitog i planinskog terena, uz izuzetak nekoliko plodnih ali površinski malih polja kao što je cetinsko, pa nam je sačuvan zapis da pčelarstvo, lov i vinogradi nadopunjavaju poljoprivredu Cetinske krajine XIV. stoljeća.<sup>2</sup> Ipak, u globalu dalmatinsko zaleđe nije pogodno za ekstenzivni uzgoj žitarica što je nužno uvjetovalo okretanje stanovništva u zaleđu stočarstvu.

Kako su dalmatinski gradovi rasli i napredovali, tako je rasla i njihova važnost na tržištu, te su s vremenom postali mjesta žive trgovine između Mediterana i zaleđa, gdje je možda i najvažniji a sigurno najzastupljeniji izvozni proizvod zaleđa bila stoka i stočarski proizvodi. Pomalo je začuđujuće iz današnje perspektive da je u srednjem vijeku u Dalmaciji meso igralo daleko važniju ulogu u prehrani nego što bi se to moglo očekivati u usporedbi sa ostalim zemljama u tom istom periodu, gdje je meso bilo prestižna namirnica rezervirana za bogatije slojeve i svečane prilike. Razlog za to je cjenovna i količinska dostupnost mesa kojim se trgovalo u svim dalmatinskim gradovima.

Meso je u dalmatinskim gradovima bilo toliko bitna namirnica da šibenski franjevci u prvoj polovici XV. stoljeća meso jednu približno 12-13 puta mjesečno, u pojedinim mjesecima i 19 puta. Najčešće su jeli janjetinu, teletinu ili meso škopaca, a rijetko perad. Tako je jednom priliko nabavljena kokoš za 3 solda, drugom prilikom četiri za 26 solda. U korizmi je riba bila najčešća hrana. Povrće su jeli rijetko, tek nekoliko puta u mjesecu. Ipak, treba imati u vidu činjenicu da su šibenski redovnici bili daleko bogatiji od prosječnog građanina.<sup>3</sup> U nastavku poglavlja ću pokušati objasniti i pokazati koliko su točno različite geopolitičke i ekonomske situacije utjecale na prehrambene navike stanovnika različitih komuna, što je opet zauzvrat cirkularno utjecalo i na njihov ekonomski i politički razvoj.

---

<sup>1</sup> Josip Kolanović, *Šibenik u kasnome srednjem vijeku*. (Zagreb: Školska knjiga, 1995.), 157.

<sup>2</sup> Bernard Stulli, *Iz prošlosti Dalmacije*. (Split: Književni krug, 1992.), 39.

<sup>3</sup> Kolanović, *Šibenik*, 186.

### 3.1 Žitarice

Glavna namirnica u srednjem vijeku je definitivno kruh, što je jasno ocrtano izrekom "kruh naš svagdašnji". Kruh se u srednjem vijeku proizvodi od različitih vrsta žitarica, i uglavnom se pripravlja za duži period nego što kruh traje danas. Peče se u krušnoj peći, a u gradovima ga peku profesionalni pekari čije su obveze naspram šire zajednice jasno određene, što ocrtava njihovu važnost u tadašnjem društvu. Na selima se kruh peče u svakoj kući ponaosob, najčešće jedan put tjedno. Posebno imućna gradska domaćinstva su tako pekla kruh čak i dva puta dnevno.

Pekari su u gradovima radili pod strogim nadzorom vlasti. U Splitu je komuna određivala težinu pojedinih komada kruha i mjere po kojima se kruh imao prodavati. Pekar koji bi se o te mjere ogriješio izgubio bi kruh i platio globu od šest denara za svaki komad takvog kruha. Godine 1376. vikar Ganoro i komunalni suci pozvali su sebi sve pekare i dali da se od jednog stara brašna umijesi i ispeče kruh, da vide koliko se točno kruha dobije. Na osnovu toga je onda određeno kolika treba biti težina pojedinog komada kruha. Onaj koji bi se ogriješio, bio bi kažnjen globom od 10 libara malih.<sup>4</sup>

U Zadru su gradske pekare bile u vlasništvu plemićkih obitelji, a pekaru je obično pripadalo dvije trećine prihoda.<sup>5</sup> U Šibeniku je izričito zabranjeno na ulicama prodavati kruh, sir, voće i povrće, koje se smije prodavati samo na općinskom trgu<sup>6</sup> kako bi se osigurala stroga kontrola nad prodajom kruha. Mekani bijeli kruh kakvog poznajemo danas je bio rijetkost i smatrao se poslasticom rezerviranom samo za bogatije.

Kako bi se osigurala dovoljna količina žitarica, zemlja se obrađivala na poseban način. Kako je plug bio obično drven, trebalo je čak do osam volova da bi se izorala zemlja, a rijetki su bili seljaci koji su ih imali dovoljno. Stoga su se polja morala obrađivati zajednički, svaki seljak bi u plug upregnuo jednog ili dva vola. Pod takvim uvjetima bilo bi vrlo neefikasno da se obrađiva zemlja parcelizira, pa su sve obradive površine bile podijeljene na nekoliko otvorenih polja te je svaki seljak obrađivao svoju česticu zemlje, obično pravokutnog oblika.

---

<sup>4</sup>

*Statut grada Splita: splitsko srednjovjekovno pravo.* (Split: Književni krug, 1998.), 227.

<sup>5</sup> Šime Peričić, *Razvitak gospodarstva Zadra i okolice u prošlosti.* (Zagreb-Zadar: HAZU, 1999.), 37.

<sup>6</sup> Kolanović, *Šibenik*, 27.

Feudalni gospodar je također imao traku zemlje na svakom polju, ako ne i više. Gnojiva gotovo da i nije bilo (neki su feudalcu tražili stajsko gnojivo kao dio tlake), a nedostatak stoke je sprječavao kvalitetnu obradu zemlje. Jedini način da se spriječi iscrpljivanje je bilo ostavljanje zemlje na ugaru. U sjevernim dijelovima Europe je postepeno razvijen tropski sustav. U južnoj Europi je takav sustav bio neprovediv zbog nedovoljne količine padalina. Zbog toga je južna Europa zaostajala u proizvodnji. Prinos koji je tri ili četiri puta nadmašivao količinu posijanog smatrao se zadovoljavajućim.<sup>7</sup>

Poljoprivredna proizvodnja je u srednjem vijeku zaostala. Trogirski službenici iz druge polovice XIII. stoljeća kažu da se oslanja na consuetudo – običaj. Statuti dalmatinski gradova sadržavaju sve što je težak bio dužan napraviti. Orađivanje oranica je jednako neefikasno, i pola zemlje se svake godine ostavlja na ugaru, što najviše smanjuje prinos žitarica.<sup>8</sup>

Iako je status teškaka u Dalmaciji imao elemenata feudalnog odnosa, bio je daleko slobodniji i lakši za teškaka, pa se stoga naziva dalmatinski kolonat.<sup>9</sup> Omjer vrijednosti ulaganja u zemljišnu proizvodnju se definira kao zemlja+sjeme+volovi+ljudski rad, pa je to temelj za potražnju zemljoposjednika od kmetova u najviše slučajeva.

Postoje četiri kategorije teškaka neposrednih proizvođača: oni koji izravno orađuju komunalnu zemlju pa su s komunom u neposrednom odnosu, oni koji orađuju komunalnu zemlju koju je netko uzeo u zakup pa zasnivaju agrarno-pravni odnos sa zakupnikom, oni koji imaju vlastitu sitnu zemljišnu parcelu i sami je orađuju te konačno oni koji rade na crkvenoj ili plemićkoj zemlji te zasnivaju agrarno-pravni odnos sa crkvom odnosno plemićem.<sup>10</sup>

Nakon sklapanja ugovora vlasnik posjeda je prepuštao ždrijeb veličine 7 hektara kmetu, koji je na okrajku veličine 1 hektara podizao nastambu oko koje se nalazila podvornica, najčešće oranica s koje kmet nije bio dužan na bilo kakva davanja. S ostalih 6 hektara oranice je kmet davao najčešće četvrtinu uroda vlasniku.<sup>11</sup> Hvarski Statut točno određuje odnos između kolona tj. orađivaoca zemljišta i vlasnika. Vlasnik bi primao dio (od 1/3 do 1/6, ovisno o udaljenosti zemlje od naselja i plodnosti) ploda. Težak je po statutu bio

---

<sup>7</sup> Ivo Goldstein, Borislav Grgin, *Europa i Sredozemlje u srednjem vijeku*. (Zagreb: Novi Liber, 2006.), 158.

<sup>8</sup> Tomislav Raukar, *Hrvatsko srednjevjekovlje*. (Zagreb: Školska knjiga 1997.), 155.

<sup>9</sup> Dasen Vrsalović, *Povijest otoka Brača*. (Supetar: 1968.), 119.

<sup>10</sup> Vrsalović, *Brač*, 118.

<sup>11</sup> Neven Budak, Tomislav Raukar, *Hrvatska povijest srednjeg vijeka*. (Zagreb: Školska knjiga, 2006.), 316.

dužan zemlju prokopati u veljači do sredine ožujka.<sup>12</sup>

Ždrijeb ili selište predstavlja količinu zemlje koja je potrebna za prehranu seljačke obitelji, od čijeg uroda seljak namiruje i obvezu prema gospodaru.<sup>13</sup> Nedostatak radne snage uvjetuje da već od XIII. stoljeća koloni daju posjedniku sedminu ili petinu od uroda, što je mnogo manje nego prije.<sup>14</sup> Nedostatak radne snage je uvelike utjecao na produktivnost, ali općenito uzevši zbog dvopoljnog sustava ratarstvo nije bilo na osobito razvijenom nivou.<sup>15</sup> Prosječnom proizvodnjom kmet je mogao u normalnim uvjetima prehraniti 6 do 7 članova obitelji.<sup>16</sup>

Već u XI. stoljeću u Zadru je poznato da jedna zemlja neodređene površine daje 24 modija žita.<sup>17</sup> Najviše žita su dobivali gradski samostani i plemićke obitelji koje su imale velike posjede na hrvatskom teritoriju. Samostan sv. Kuzme i Damjana je dobivao 250 modija žita na račun davanja, što bi moglo značiti da se na njegovom posjedu dobivalo ukupno oko 1000 modija.<sup>18</sup>

Tek širenjem astareje na Novigrad, Obrovac i Vranu ratarstvo u Zadru doživljava veći zamah, a prema sačuvanim izvorima vidi se da je tijekom XIV. stoljeća na tom području prevladavao dvopoljni sustav.<sup>19</sup> Gornji zadarski gradski slojevi već u XIV. stoljeću stječu velike zemljišne posjede, a posebno za vrijeme anžuvinske vlasti 1358-1409. kad oranice vlasniku donose 10, a vinogradi i maslinici čak 25 posto profita. Kada su korisne površine postale prostranije, nedostatak radne snage se jače osjećao.<sup>20</sup>

Selište zadarskog kmeta je u XV. stoljeću obuhvaćalo ždrijeb oranice, 30 do 32 gonjaja ili 7-7,5 hektara, što je bilo dovoljno za funkcioniranje kmetskog posjeda. Po dvopoljnom sustavu obrade to je značilo da je kmet za izvršavanje obveza prema vlasniku zemljišta imao

---

<sup>12</sup> *Hvarski statut*. Priredio i preveo Antun Cvitanić. (Split: Književni krug, 1991.), 123.

<sup>13</sup> Peričić, *Zadar*, 23.

<sup>14</sup> Isti, 24.

<sup>15</sup> Isti, 67.

<sup>16</sup> Kolanović, *Šibenik*, 168.

<sup>17</sup> Peričić, *Zadar*, 25.

<sup>18</sup> Isti, 25.

<sup>19</sup> Isti, 25.

na raspolaganju 3-3,5 hektara. Temeljno podavanje kmeta u zadarskom distriktu je bila naturalna renta od  $\frac{1}{4}$ , prvenstveno u žitu.<sup>21</sup>

Najviše uzgajana žitarica je bio ječam, ali i pšenica koja je u Dalmaciji percipirana kao najprestižnija žitarica, te proso i raž koje su bile manje na cijeni.<sup>22</sup> Zob se najviše spominje u kontekstu Sjeverne Europe, iako je bila prisutna i u mediteranskom okruženju, gdje je smatrana za hranu za stoku. Samo u rijetkim situacijama gladi i nestašice je korištena za prehranu ljudi, najviše u obliku zobene kaše. Zbog njene otpornosti na okoliš lako je moguće da je korištena i u većim razmjerima nego što zapisi otkrivaju, posebno u unutrašnjosti i planinskim predjelima. No, u svakom slučaju u Dalmaciji je zob bila u najboljem slučaju sekundarna ili čak tercijarna namirnica.

Kako se trgovina na Mediteranu oporavljala od X. stoljeća nadalje, tako je jeftino žito bilo sve lakše pronaći izvan Dalmacije. Dubrovnik je imao običaj nabavljanja žita iz Apulije, što je proizlazilo iz dobrih odnosa sa tamošnjim vladarima.<sup>23</sup> Ali, nisu samo Dubrovčani uvozili žito iz Apulije, nego i sve ostale dalmatinske komune. Sekundarni izvori žita su bili Albanija i crnomorske pokrajine.

U XIV. stoljeću prosječna godišnja potrošnja žita u Dubrovniku bila je oko 20000 stara, a Filip de Diversis procjenjuje da je do 1430ih bilo potrebno više od 70000 stara da bi se nahranili građani i distrikt. Jakov Lukarević je zabilježio da je do njegovog doba taj broj narastao do 80000 stara. 1541. donešena je odluka o gradnji golemog podzemnog skladišta žita koje je moglo primiti 1500 tona, a dovršeno je 1590. Ali problemi su svejedno nastajali, kao npr. 1503. kada su suparničke vojske pokupovale žito po Italiji i time izazvali nestašicu. Dubrovnik je pokušao potrebe namiriti na Siciliji, te su dva broda sa žitom stigla 9. ožujka.<sup>24</sup> U takvim okolnostima Dubrovčanima je bilo važno da talijansko žito nadomjesti žitom iz Osmanskog carstva, koje su nabavljali pod zabranom preprodaje drugim kršćanskim silama.<sup>25</sup>

No, problem sa uvoženjem tako temeljne namirnice kao što je žito ima nekoliko

---

<sup>20</sup> Isti, 26.

<sup>21</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar pod mletackom upravom 1409-1797*. (Zadar: 1987.), 114.

<sup>22</sup> Peričić, *Zadar*, 25.

<sup>23</sup> Robin Harris, *Povijest Dubrovnika*. (Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga, 2006.), 160.

<sup>24</sup> Harris, *Dubrovnik*, 160.

<sup>25</sup> Isti, 161.

dimenzija. Prva dimenzija je organizacijsko-logistička, to jest potreban je veliki broj brodova da preveze dovoljnu količinu namirnica za čitavo stanovništvo. U lukama to nije tako veliki problem, ali bez dobrih cesta je gotovo nemoguće dopremiti veću količinu žita do unutrašnjosti, što je vjerojatno jedan od bitnijih razloga zašto se u unutrašnjosti Dalmacije nisu razvile urbane cjeline.

Za ekstenzivan uzgoj žita potrebna je dobra navodnjenost tla i široke, lako obradive površine. Budući da u Dalmaciji prevladava krš i kamenjar, uzgoj žita nije pretjerano isplativ, osim na ograničenim područjima krških polja. Posebno su za ekonomiju žita važni vodeni tokovi na čijim obalama se moglo podići mlinove, koji su bili od presudne gospodarske važnosti upravo zbog sveprisutnosti žita u prehrani. Brašno se nije moglo dugo održati pa su žitarice čuvane u zrnju, stoga je bio potreban velik broj mlinova u svim krajevima.<sup>26</sup>

Zadarska okolica oskudijeva većim vodenim tokovima, pa su što se tiče mlinarstva Zadranj bili u najnepovoljnijem položaju u Dalmaciji.<sup>27</sup> Dubrovačka je vlada posvećivala veliku pažnju mlinovima, jer je svojim podanicima redovito prodavala žito a nikad brašno, te su ga sami morali mljeti. Da bi se zaštitilo građane od manipulacija i prevara, roba se morala mjeriti prije i poslije mljevenja.<sup>28</sup> O prihodima solinskih mlinova najviše svjedoče podaci o prihodima splitske nadbiskupije. Godine 1422. najam nadbiskupskih mlinova iznosio je 200 stara pšenice i 300 stara ječma, dok je porez svakog mlina samostana sv. Stjepana od Borova iznosio 10 zlatnih dukata.<sup>29</sup>

Gospodarsko značenje mlinova na Krki je ogromno, kako šibenski knez Berardo Balbi 1532. ističe, u XV. stoljeću su čak i Dubrovčani mljeli žito u šibenskim mlinicama. Sindici na povratku iz Dalmacije 1525. kažu da je glavni izvor prihoda šibenske komune daća na mlinove, a značenje im je dodatno poraslo nakon što je Šibenik postao tržište za izvoz soli za Turke i Morlake koji su u Šibenik donosili žito za mljevenje.<sup>30</sup>

Kad prirodno nepovoljnoj fizičkoj geografiji Dalmacije dodamo političku nestabilnost na koju je poljoprivreda kao radno i vremenski intenzivna djelatnost jako osjetljiva,

---

<sup>26</sup> Kolanović, *Šibenik*, 280.

<sup>27</sup> Perićić, *Zadar*, 38.

<sup>28</sup> Josip Lučić, *Prošlost dubrovačke astareje*. (Dubrovnik: Matica Hrvatska, 1970.), 98.

<sup>29</sup> Joško Jelaska, *Splitsko polje za turskih vremena*. (Split: Logos, 1985.), 122.

<sup>30</sup> Kolanović, *Šibenik*, 171.

dobivamo jako lošu poduzetničku klimu za razvoj poljoprivrede. Relativna blizina bogatih talijanskih nizina je imala dvojak efekt na dalmatinske komune. Talijansko uvozno žito je bilo osjetno jeftinije i dostupnije od domaćeg, što je imalo negativan utjecaj na proizvodnju u smislu da su se zemljoradnici sve više okretali drugim, unosnijim kulturama poput vinove loze. Prinos vinograda je bio deset puta veći od prinosa oranica, a zemlja je bila još i rentabilnija jer je težak bio dužan posaditi i masline i druga stabla uz vinograd.<sup>31</sup>

Prelazak sa uzgoja žitarica na vinovu lozu je bio općeraširen u svim dalmatinskim komunama, pa su gradovi postajali sve izloženiji gladi i nestašici žita. Tako je na primjer 1.kolovoza 1359. Veliko vijeće grada Splita zaključilo da se više ne smije iskapati za vinograd nijedna zemlja od Visoke i Svete Marije od Žnjana i preko nje, osim onih koje se ne mogu upotrebiti za žito.<sup>32</sup> Na primjeru Šibenčanina Jerolima Ivetića iz 1492. vidimo da od ukupno 337 gonjaja zemlje, vrtovi i podvornice čine 17,8% (60 gonjaja), oranice 39,7% (134 gonjaja), vinogradi 39,2% (132) i maslinici 3% (10 gonjaja).<sup>33</sup>

No, s druge strane, teško je uopće i pobrojati koliko puta su se dalmatinski gradovi spasili od potpunog nestanka zahvaljujući talijanskom žitu. Ipak, u globalu možemo reći da je blizina talijanskih žitnica imala negativan utjecaj na razvoj ekonomije dalmatinskih gradova, te se može uzeti kao jedan od glavnih razloga za njihovu slabu ekonomsku razvijenost. No, tek u XVI. stoljeću poljoprivreda postaje važnija grana od stočarstva jer je stoka bila laki plijen. Smanjenje broja stoke se odrazilo na plodnost zemlje jer nije bilo dovoljno gnojiva.<sup>34</sup>

Oko 1300. u Europi, pa i na istočnom Jadranu zbog porasta broja stanovnika dolazi do nestašice žita, što se očituje u sve brižnijoj politici uvoženja žita od strane dalmatinskih komuna, Crkve pa čak i Bribirskih knezova u unutrašnjosti.<sup>35</sup> Pavao I. Bribirski tako prihvaća povlasticu da iz Apulije izveze 1000 salpi žita godišnje umjesto plaće od 100 unci zlata.<sup>36</sup> V. knjiga, XXXIV glava splitskog statuta kaže da “nijedna osoba ne smije izvesti pšenicu ili žito iz grada Splita u sela ili otoke tog grada, ni iz jednog sela ili otoka u drugo bez

---

<sup>31</sup> Isti, 153

<sup>32</sup> Novak, *Split*, 418.

<sup>33</sup> Kolanović, Šibenik, 154.

<sup>34</sup> Vjekoslav Omašić, *Povijest Kaštela*. (Split: Logos 1986.), 146.

<sup>35</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 402.

<sup>36</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 328.

dozvole poteštata ili rektora”.<sup>37</sup>

Visoke cijene žita i visoka osjetljivost dalmatinskih komuna na problematiku opskrbe žitom su činile uvoz i izvoz žita primarnim političkim fokusima svih dalmatinskih komuna. Sredinom XV. stoljeća cijena jednog stara žita je pola dukata, a stoljeće kasnije dvostruko više.<sup>38</sup> U Dubrovniku je sredinom XIV. Stoljeća pola litre vina koštalo koliko i 1kg žita, što govori o tome koliko je skupo žito u Dubrovniku bilo.<sup>39</sup>

Na splitskom komunalnom trgu gdje se prodavalo žito su bila dva redara koji su pazili da nitko ne kupi previše žita, te su bili dužni odmah prijaviti tako nešto. Nitko nije smio kupiti žito za nikog drugog osim za sebe, a strancima se moglo prodavati žito isključivo na javnom trgu pred palačom komune. U doba žetve poteštat je slao na otoke ljude da popišu cjelokupan urod. Splićani nisu smjeli kupovati žito u inozemstvu i voziti ga nikamo drugamo osim u Split, pod kaznom od 50 libara i gubitkom žita. Onaj koji bi tako nešto prijavio imao je pravo na polovinu globe i zaplijenjenog žita.<sup>40</sup>

Komuna se također brine za dobavu žita u slučaju nestašice. 10. listopada 1352. knez Marko Bembo u dogovoru sa Velikim vijećem šalje jednog sindika u Romagnu sa 400 dukata da kupi žito, tako da ga bude u izobilju i za siromašne. Istog dana su izabrana i trojica časnika čija je zadaća bila da pregledavaju sve lađe koje izlaze iz luke, da se ne dogodi da iz grada odnesu žito. Jedan od trojice je trebao paziti na kopneni izlaz iz grada u istu svrhu.<sup>41</sup> I 1353. je bila velika nestašica žita pa je komuna poslala dva sindika, jednog u Romagnu a drugog u Marke ili Apuliju.<sup>42</sup> 1. lipnja 1358. Veliko vijeće šalje čovjeka da kupi žita za komunu u vrijednosti od 300 dukata, a 9 dana kasnije mu dozvoljava da kupi žita za do 1000 dukata.<sup>43</sup>

Kužna epidemija u prvoj polovici 1348. u Splitu izaziva pomor stanovništva, što izaziva zastoj u zemljišnoj proizvodnji sredinom 1348., što izaziva oskudicu žita i novi pomor stanovništva od gladi krajem 1348. Kužna opasnost je također otežala komunikacije sa

---

<sup>37</sup> *Statut grada Splita*, 357.

<sup>38</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 249.

<sup>39</sup> Gordan Ravančić, *Život u krčmama srednjevjekovnog Dubrovnika*. (Zagreb: Dom i svijet, 2001.), 28.

<sup>40</sup> Novak, *Split*, 444.

<sup>41</sup> Isti, 444.

<sup>42</sup> Isti, 445.

<sup>43</sup> Isti, 446.



žitorodnim područjima i dovoz žita u Split, pa se može zaključiti da je kuga temeljni razlog nestašice žita i gladi.<sup>44</sup> U Zadru je najdramatičnija glad bila 1346., kad je natjerala stanovnike na predaju grada Mlečanima.<sup>45</sup>

Kuga je u isto vrijeme pogodila i Dubrovnik, u kojem su cijene žita drastično narasle, pa je sredinom 1340ih 1 star žita koštao 20 denara, a u kolovozu 1347. već 30 denara što se može objasniti činjenicom da je prije Dubrovnika kuga pogodila južnu Italiju odakle se u grad uvozilo žito. Početkom 1348., dakle u doba same epidemije i odmah nakon nje cijena žita se još više povećala na 36 denara za star, u ožujku na 40 denara, da bi se u kolovozu smanjila na 30 denara a dvije godine kasnije vratila na 20 denara.<sup>46</sup>

Sredinom XVI. stoljeća cijena stara žita na Sredozemlju iznosi 3 lire i 6 solda, dok je u Zadru cijena čak 8 soldi, za vrijeme obilatijih žetvi 6 solda, a za vrijeme ratne 1570. cijena je dosegla vrtoglavih 24 solda po staru. Osim loših prinosa 1569. i 1570. glavni razlog poskupljenja je tursko zauzeće velikog dijela zadarskog kopnenog zaleđa. Problemi s opskrbom su se nastavili i u idućem stoljeću.<sup>47</sup> U Zadru glad bilježimo 1530., 1538., 1539., 1540., 1557., 1559., 1560., 1571., 1583., 1586., 1596.<sup>48</sup>

Većina dalmatinskih gradova je uzgajala manje količine žita za vlastite potrebe, što po dostupnim izvorima uglavnom nije bilo dovoljno da podmiri njihove potrebe. Tako se na primjer žito iz astareje nije prodavalo u Gradu jer je Dubrovnik uvezio svoje žito, te se uglavnom koristilo za prehranu. Žito je u dubrovačkoj astareji sijano u veoma malom omjeru prema lozi, povrću i voću.<sup>49</sup>

Prema procjeni u šibenskom distriktu od sveukupnih obradivih površina godišnje se zasijalo oko 55km<sup>2</sup> žitaricama, od čega je prinos mogao biti maksimalno oko 3 960 000 kg. Oduzmemo li količinu potrebnu za sjeme, što iznosi 990 000kg (¼), moglo je za potrošnju ostati 2 970 000 kg. Slicher von Bath i F. Braudel uzimaju vrijednosti od 200, 240 do 300 kg

---

<sup>44</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 329.

<sup>45</sup> Peričić, *Zadar*, 21.

<sup>46</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 330.

<sup>47</sup> Peričić, *Zadar*, 63.

<sup>48</sup> Raukar, *Srednjovjekovlje*, 174.

<sup>49</sup> Lučić, *Astareja*, 96.

žitarica po glavi stanovnika godišnje kao potrošnju<sup>50</sup>, a drugdje nalazimo da je stanovnik u prosjeku trošio godišnje 200-250kg žita.<sup>51</sup>

Uzmemo li vrijednost od 240kg, navedena približna količina žitarica je mogla prehraniti 12375 stanovnika. Budući da je u XV. stoljeću u šibenskom distriktu bilo više od 13000 stanovnika, proizvodnja nije pokrivala potražnju ni u najboljim godinama.<sup>52</sup> Na temelju istraživanja dubrovačkog i zadarskog agrara u XV. stoljeću po 1ha se dobivalo 720kg žitarica (procjena na 180kg/ha zasijano).<sup>53</sup> To bi značilo da je 1 hektar zasađen žitaricama na godišnjem nivou mogao prehraniti tri stanovnika.

Već 1396. se spominju velike karavane koje donose žitarice iz zaleđa u Šibenik, a 1414. se izričito govori i o uvozu žitarica u grad morem. Sve to ukazuje da domaća proizvodnja nije dostajala za prehranu čitavog stanovništva. Kako su pojedina mjesta u unutrašnjosti uz granicu sa trogirskim distriktom imala viškove, Vijeće sredinom XV. stoljeća određuje da se žitarice ne smiju odnositi u trogirske mlinove niti prodavati u tom distriktu.<sup>54</sup>

1428. šibensko generalno vijeće zabranjuje da se u vrtovima ili podvornicama podižu vinogradi jer je prijetila opasnost da će stanovništvo ostati bez hrane te početi napuštati sela. Vrtovi su se davali isključivo za uzgoj povrća i mahunarki i na njima je bilo zabranjeno sijati žitarice. Od žitarica se navode pšenica, ječam, proso, sirak, a od mahunarki slanetak, leća i bob. Podaci o izvozu govore da je ječam bio najčešće zasađena žitarica.<sup>55</sup>

Krizna razdoblja u opskrbi Šibenika i distrikta žitaricama su obično vezana za nemirna vremena, npr. 1434. kod sukoba s Ivanom, knezom Cetine i Klisa, ili za razdoblje upada Turaka od kraja 60ih do 30ih XVI. stoljeća. U Šibenik žito dolaze kupiti i Zadrani, o čemu postoje podaci iz 1473 i 1475.

Sredinom XV. stoljeća u Šibeniku je omjer oranica prema vinogradima 89:47, dakle manje od 1:2, što znači da se sve više uzgaja vinova loza i maslina. Toma Tomašević 1465. ima 129,5 hektara, a u skladištu ima 210 stara žitarica, 188 modija vina 10 modija ulja i 770

---

<sup>50</sup> Kolanović, *Šibenik*, 168.

<sup>51</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 82.

<sup>52</sup> Kolanović, *Šibenik*, 168.

<sup>53</sup> Isti, 167.

<sup>54</sup> Isti, 167.

modija soli. U šibenskom zaleđu od čitave obrađene površine vinograda ima 23 posto, u obalnom pojasu je to 60 posto.<sup>56</sup>

Za vrijeme šibenskog kneza Jeronima iz Pesara (1476-1479.) podignuta su četiri skladišta gdje strani trgovci mogu bez daća prodavati žitarice i mahunarke, što je izgleda bilo zloupotrebjavano jer 1489. općina određuje da se ta skladišta ili razore ili stave na raspolaganje gradu.<sup>57</sup> 1486. Šibenik od Venecije izričito traži dozvolu za otvaranje novih skladišta ili fontika jer je distrikt često bez kruha i brašna.<sup>58</sup> 1498. promet žitaricama u šibenskim skladištima iznosi 46 stara brašna, 634 stara pšenice, žita 466,5 stara, a vijeće plemića traži od Venecije da dozvoli uvoz 6000 stara žita s Cipra.<sup>59</sup> Prvi fontik za otkup žita je osnovan 3. prosinca 1458. na Hvaru, koji je uspio zadržati autonomiju nad svojim financijama za razliku od Šibenika, a Zadar još 1578. nema svoj fontik, kao ni Split do 1624.<sup>60</sup> 1541. je u Dubrovniku donesena odluka o gradnji golemog podzemnog skladišta žita koje je moglo primiti 1500 tona, a dovršeno je 1590.<sup>61</sup>

Giustiniani 1553. kaže da Šibenik ima žita iz svog uzgoja za 6 mjeseci. Samo 6 godina kasnije Bon i Erizzo kažu da je šibenski kraj najneplodniji u Dalmaciji i da mogu prehraniti sami sebe samo 3 mjeseca u godini. Iz 60ih godina imamo podatak da se šibensko stanovništvo može prehraniti 4 mjeseca. Dok je distrikt bio veći i napučeniji, očito je proizvodnja bila veća pa je potreba za uvozom bila manja, pa je tako 1422. Šibenik tražio da mu se dopusti uvesti 190 tona žitarica iz mletačkih krajeva, što odgovara otprilike količini žita potrebnoj za manje od mjesec dana, ovisno o broju stanovnika, vrlo vjerojatno tek oko dva tjedna.<sup>62</sup>

Zima 1493/4. je kopnenom dijelu zadarskog distrikta donijela nezapamćenu bijedu, pa je u toj i sličnim situacijama mletačka vlast uskakala sa određenom količinom žita. No, to je

---

<sup>55</sup> Isti, 157.

<sup>56</sup> Isti, 89.

<sup>57</sup> Isti, 169.

<sup>58</sup> Isti, 170.

<sup>59</sup> Isti, 170.

<sup>60</sup> *Šibenik*, spomen zbornik o 900. obljetnici. (Šibenik: 1976.), 268.

<sup>61</sup> Harris, *Dubrovnik*, 160.

<sup>62</sup> Kolanović, *Šibenik*, 168.

bio samo početak, jer je zbog turskih pustošenja zemlja u gradskom zaleđu ostajala neobrađena, a pučanstvo ponekad bez ikakvih živežnih namirnica.<sup>63</sup>

Još 1500. zadarski rektor dojavljuje Mlecima „ovdje su kuga, glad i Turci”. Fra Šimun Klimantović 1505. bilježi da zadarsko područje dijeli glad sa čitavom Europom. Tom prilikom u gradu nije bilo žita pa se kruh radio od boba, a u okolini nije „pjevala ni kokoš ni pijevac”.<sup>64</sup> Mletački izvjestitelj 1525. kaže da je "ubogi grad" Zadar nekad hranio sebe i Dalmaciju, a sad ima žita za tri mjeseca..<sup>65</sup>

Do XVI. stoljeća zadarsko područje je nazivano žitnicom Dalmacije. No, već 1525. se obrađivalo tek 6 od 70 četvornih milja obradive površine. Nasuprot tome stoji podatak da se do 1499. samo u Tinju i Raševiću znalo dobivati po 3000 kvarti žita, a sljedeće godine tek desetina zbog rata. Ipak, usprkos ratnim nedaćama, sve su zadarske oranice bile obrađivane, što je omogućavalo najveću proizvodnju žitarica među onodobnim dalmatinskim komunama. Nažalost, to i dalje nije bilo dovoljno za potrebe stanovništva.<sup>66</sup> Proizvodnja je imala velike oscilacije, pa je poslije 1527. zemljišna proizvodnja zaleđa uvelike obnovljena, dok se nakon rata 1537-1540. dosta slabije oporavljala. Iz 1528. imamo podatak da je u vrijeme mira zadarska okolica proizvodila žita i povrća za pet do šest, najviše osam mjeseci godišnje.<sup>67</sup>

U prilog tom izvoru govore podaci o prinosima na posjedima Rogovskog samostana gdje se proizvodilo razmjerno mnogo žita – 1562. 132, 1563. 183, 1564. 89 tona žita. Ali, u prosjeku je proizvodnja žita dostajala za 4-8 mjeseci, na što ukazuju brojne nestašice naročito nakon Ciparskog rata. Bilo je slučajeva da stanovništvo Zadra nije skupilo „ni zrno žita”, već su njihovu ljetinu pokupili Turci, kao u prvoj godini Ciparskog rata. Ipak, te je godine ninski kraj proizveo dovoljno žita i vina za potrebe stanovništva. To ukazuje da su sa racionalnijom i urednijom obradom polja mogla davati mnogo veće prinose. Najviše su trpjeli otoci s obzirom na ekstenzivnost stočarstva zbog koje su žitarice i grahorice morali uvoziti sa strane.<sup>68</sup>

1529. je zabilježena tolika glad da je „u Lukoranu za korizmu umrlo 500 ljudi, i u

---

<sup>63</sup> Peričić, *Zadar*, 63.

<sup>64</sup> Isti, 66

<sup>65</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 247.

<sup>66</sup> Peričić, *Zadar*, 67.

<sup>67</sup> Isti, 63.

<sup>68</sup> Isti, 67.

Sutomiščici, a u gradu ni broja ne biše toliko ih mreše”.<sup>69</sup> Kugu je najčešće pratila glad, te je 1530. tokom kuge zavladao opća glad jer su prekinute veze s okolicom. Mletačka vlada je morskim putem poslala 200 stara žita da koliko toliko pomogne. 1536. su Turci popalili čitavu okolicu Zadra, pa se 1537. nije moglo uzgajati žito pa je zbog velike nestašice i gladi od Venecije zatražena pomoć od 2000 stara žita ili brašna i 3000 stara prosa ili ječma. Unatoč tome u gradu se oskudica osjećala sve do prestanka ratnih operacija u okolini.<sup>70</sup>

1538. Zadar od Venecije traži 2000 stara brašna ili žita, a nakon zime traže i 3000 stara prosa ili ječma "jer nemaju od čega živjeti zbog opustošenosti i velike nestašice koja vlada u gradu". Nestašica žita je vladala bar 2 godine, zbog rata na terrafermi i odsječenosti od turskog zaleđa.<sup>71</sup> Ni mirnodopska vremena nisu bila pošteđena nestašice, pa je 1551. zbog slabih prinosa i zabrane uvoza žita harala glad a pogotovo na otocima. To se ponovilo i 1556. za vrijeme kuge te na zimu 1559/1560.<sup>72</sup>

Posebno je slaba ljetina bila 1557. kad je grad i okolicu zahvatila velika bijeda. Najgore je bilo na otocima gdje se živjelo od trava i korijenja i umiralo od gladi. Gradske vlasti su od Mlečana tražile 2000 stara žita za hitnu pomoć. Velik dio dobivenog žita trošile su posade trgovačkih i ratnih brodova ukotvljenih u luci.<sup>73</sup> 1563. na zadarskoj terrafermi je proizvedeno 111746 stara, a na otocima 6000 stara žita, ili sve ukupno 7455,16 tona (star je mletačka jedinica za žito koja iznosi 83,31 litru = 63kg). Budući da je zadarska komuna 1561. imala 22390 stanovnika, to bi značilo da su njene potrebe bile oko 4500 tona godišnje.<sup>74</sup>

---

<sup>69</sup> Isti, 66.

<sup>70</sup> Isti, 67.

<sup>71</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 248.

<sup>72</sup> Peričić, *Zadar*, 67.

<sup>73</sup> Isti, 63.

<sup>74</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 246.

### 3.2 Mahunarke i grahorice

Mahunarke su na Mediteranu prisutne još od 8. tisućljeća pr. Kr. Ova kvintesencijalna mediteranska biljka je u Dalmaciju stigla vjerojatno još u prapovijesti, iz Grčke preko jugozapadne Azije. Laka za uzgoj, sa velikom količinom proteina, u srednjem vijeku predstavlja jednu od temeljnih namirnica posebno za siromašnije slojeve. Zbog male površine potrebne za uzgoj i relativne lakoće uzgoja bila je posebno popularna za uzgoj u vrtovima i okućnicama.<sup>75</sup> Zbog široke rasprostranjenosti nije imala prestižni status, pa je sve do modernog doba smatrana "hranom za siromašne".

Grah, u Dalmaciji poznatiji kao fažol, ili u posebnoj podvrsti kao bob, također je biljka koja je od najranijih vremena prisutna na Mediteranu, te su ostaci graha pronađeni na arheološkim lokalitetima u Grčkoj koja se datiraju čak i u osmo tisućljeće prije naše ere. Bogata proteinima i laka za uzgoj, proizvodnja i konzumacija graha se širila od X. stoljeća.<sup>76</sup> Bila je široko rasprostranjena, te je zbog toga poput mahuna smatrana manje prestižnom te vrtnom biljkom za nadopunu prehrane i siromašnije slojeve.

Dodatni impuls sadnji graha je doprinijelo otkriće Novog svijeta te tamošnjih varijanti ove biljke, koje su se pokazale vrlo popularnima i u Starom svijetu te predstavljaju ono što danas poznajemo kao grah. U dubrovačkoj astareji su zabilježene leća, bob, grahorice i slanetak<sup>77</sup>, a na Korčuli se spominju leća, slanetak kao kulture za osobnu potrošnju i bob kao prateća kultura pod maslinama.<sup>78</sup> U Šibeniku su se vrtovi i podvornice davali isključivo za uzgoj povrća i mahunarki, pogotovo slanutka, leće i boba i na njima je bilo zabranjeno sijati žitarice..<sup>79</sup>

Grahoricama i mahunarkama se i trgovalo tokom srednjeg vijeka, pa tako imamo više zabilježenih slučajeva gdje se u kupoprodajnim ugovorima i trgovačkim sporazumima spominju. Jedan od takvih slučajeva je trgovački sporazum između bračkog vikara Tomazina de Amatisa i trogirskih sindika Šimuna Berisija i Luke Radovanija kojima se Bračanima

---

<sup>75</sup> Kolanović, Šibenik, 157.

<sup>76</sup> Goldstein, Grgin, *Europa i Sredozemlje*, 158.

<sup>77</sup> Lučić, *Astareja*, 95.

<sup>78</sup> Marinko Gjivoje, *Otok Korčula*. (Zagreb: 1969.), 106.

dozvoljava isključivo za vlastite potrebe privilegij izvoza zobi, leće i drugih živežnih namirnica na Brač.<sup>80</sup> Da trgovina grahoricama i mahunarkama nije bila samo lokalnog već i međunarodnog karaktera vidimo u slučajevima iz 1328. kad dubrovačka kondura „S. Blasius” ukrcava žitarice i grahorice u apuljskim lukama. Također dubrovačke kondure prevoze žitarice i grahorice iz Spinarizze 1311 i 1331.<sup>81</sup>

---

<sup>79</sup> Kolanović, *Šibenik*, 157.

<sup>80</sup> Vrsalović, *Brač*, 80.

<sup>81</sup> Josip Luetić, *Brodari i pomorci Dubrovačke republike*. (Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, 1997.), 30.

### 3.3 Mlijeko i mliječni proizvodi

Mlijeko je sasvim sigurno bilo sastavni dio prehrane srednjevjekovnog stanovništva dalmatinskih komuna, iako je interesantno notirati relativno rijetko spominjanje samog mlijeka u tekućem obliku u statutima i dokumentima tog vremena. Vjerojatni uzrok toga je laka pokvarljivost mlijeka što otežava transportaciju i skladištenje, a samim tim i profitabilnost prodaje mlijeka. Potvrdu za takvo tumačenje možemo potražiti u odredbama kojima je prodaje mlijeka i mliječnih proizvoda ograničena na glavni gradski trg, vjerojatno zbog lakše kontrole. Mlijeko se u Splitu smjelo prodavati samo sa vrčićem poput onoga za vino.<sup>82</sup>

Razumno je pretpostaviti da je mlijeko više konzumiralo ruralno, stočarsko stanovništvo koje je bilo u većem doticaju sa stokom od gradskog stanovništva koje uglavnom nije smjelo držati stoku krupnog zuba unutar samog grada. Alberto Fortis piše da je Brač od davnine poznat po odličnom siru.<sup>83</sup>

Također, nemoguće je zanemariti utjecaj mlijeka na prehranu u Dalmaciji. Konzumiralo ga se u svim situacijama i uvjetima, bilo kao pastirska skuta ili kombinacija svježeg mlijeka i vina, ili kao hrana za djecu ili jutarnje obroke. Odličan primjer uklapanja mlijeka u prehranbene navike srednjevjekovnog stanovništva nalazimo u bračkoj komuni u vidu skute, kombinacije vina i mlijeka koja se masovno koristila za piće na vodom oskudnim bračkim pašnjacima. Taj se recept zadržao u upotrebi sve do danas<sup>84</sup>.

Bitno drugačiju situaciju nalazimo u izvorima što se tiče sira, koji je bio jako popularan i kao prehrambena namirnica i kao izvozni proizvod. Tako imamo podatak da godišnji izvoz sira preko splitske luke nije bio manji od 10 000 kolutova.<sup>85</sup> Uglavnom se radilo o tvrdom siru, koji je daleko pogodniji za transport i koji se može očuvati kroz dugi vremenski period. Domaći sir se u Zadru uvezio sa otoka i usmjeravao dalje prema Italiji.<sup>86</sup>

---

<sup>82</sup> Novak, *Split*, 470.

<sup>83</sup> Vrsalović, *Brač*, 122.

<sup>84</sup> Duško Kečkemet, *Brač*. (Supetar: 1998.), 196.

<sup>85</sup> Bože Mimica, *Dalmacija od antike do 1918. godine*, (Naklada Vitagraf, 2003.), 388.

<sup>86</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 93.



Od 1441. do 1443. iz Šibenika je izvezeno 864506 libara sira.<sup>87</sup> Živa svjedočanstva srednjevjekovne sirarske tradicije imamo i danas u vidu svjetski priznatog paškog sira, te drugih otočnih i kopnenih varijanti kao što su lički škripavac, brački sir, dubrovački sir i skuta.<sup>88</sup>

---

<sup>87</sup> Kolanović, *Šibenik*, 188.

<sup>88</sup> Jasmina Lukač Havranek, "Autohtoni sirevi Hrvatske". *Mljekarstvo* 45(1) (1997.): 35.

### 3.4 Meso i mesni proizvodi

Osim za ribarenje, fizička geografija Dalmacije je izrazito pogodna i za stočarstvo. Čak i samo ime Dalmacija se može povezati sa ilirskom riječi *delma*, što znači ovca. Ovčarstvo je tisućljećima bilo najrazvijenija grana stočarstva u Dalmaciji, te je u narodu dostiglo kulturni status preko popularnih jela kao što su pečena janjetina, vitalac itd. Od ovaca su stari Dalmatinci dobivali vunu za odjeću, posebno bitnu zimi kada jaka bura jednostavno probija sve druge vrste tekstila i odjeće, mlijeko i meso. Posebno jaku tradiciju ima ovčji sir, koji se u raznim varijantama pravi diljem Dalmacije i predstavlja jednu od najjačih kulinarskih tradicija.

Svi južni Slaveni su uzgajali prvenstveno ovce, pa je tako bilo i na Korčuli. Stoka je mogla pasti na općinskom zemljištu samo unutar sela, a pudari su pazili da ne pređu u vinograde i masline. 1352. iz sukoba mletačkog kneza Ivana Zorzija i Korčulana vidimo da je sam knez na otoku imao 4000 glava životinja, što znači da su sami otočani mogli imati bar 4 do 5 puta više. Po omjeru stoke i broja stanovnika Dalmacija je tad i a i mnogo kasnije bila na prvom mjestu u Europi sa 3-4 puta više ovaca od stanovnika. Smrt na vješalima je imala snaći svakog tko bi namjerno ubio tuđeg konja, a odsjecanje ruke je čekalo one koji bi ubili vola, kravu ili magarca.<sup>89</sup>

Stoka se smatra glavnicom u ekonomskom smislu te se teže kazne i naknade izriču u stoci, što govori o relativnoj važnosti stočarstva u ekonomskom životu dalmatinskih komuna.<sup>90</sup> U pogledu davanja feudalnom gospodaru A. Frankopanu određeno je da ima dati "vsaki stan o Jurjevu ovna ili ovcu i ovna pridoznika ter sir", a tko je "toliko ubog pa nema sir, neka dade vrvcu ter podimni dukat po njih zakonu 74 bolanče. Tko bi osuda dopal, da mu se uzme ovca za libru, a krava za šest libar".<sup>91</sup>

Stočarske regije u unutrašnjosti je sve više pogađao carinski režim Venecije u vezi sa solju.<sup>92</sup> Do zime su svi izvori hrane za stoku bili iscrpljeni, uključujući strnjicu i ostatke žita nakon žetve, pa se stoka klala oko zimskog solsticija. Hladnoća je čuvala meso svježim bez

---

<sup>89</sup> Gjivoje, *Korčula*, 108.

<sup>90</sup> Stulli, *Dalmacija*, 40.

<sup>91</sup> Isti, 36.

korištenja dragocjene soli. Ako hrane ne bi bilo dovoljno, pothranjenost i glad bi bili najjači baš u tom periodu.<sup>93</sup>

Važnost mesa i mesnih proizvoda u prehrani dalmatinskih komuna je bila razmjerno veća nego u ostatku Europe. Konzumacija mesa po nekim jelovnicima je premašivala 100kg po glavi godišnje.<sup>94</sup> U Dubrovniku se za 1 perper moglo kupiti 24kg janjetine ili 0,58 stara žita (46,8kg).<sup>95</sup> Ekonom šibenskog samostana iz dana u dan brižljivo je bilježio trošak za prehranu redovnika: dnevni obrok mesa tridesetih godina XV. stoljeća stajao je 6-7 solda, riblji 4-5.<sup>96</sup> Realna dnevna zarada jednog težaka, 12 solda je iznosila koliko i cijena jednog janjeta. Učitelj je dobivao 24 solda dnevno. Najveću cijenu dosežalo je slano i 15 dana sušeno meso, a od svježeg mlada jaretina i janjetina.<sup>97</sup>

Stoka je bila laka meta za pljačkaše zbog mogućnosti da ju se lako odvede, pa su zabilježene stotine slučajeva pljački i parnica vezanih uz krađu stoke, ponekad epskih razmjera. Vojnici kneza Domalda su 1225. iz splitskih torova opljačkali čak 30 000 ovaca<sup>98</sup>, a 1234/5 humski knez Toljen je iz splitskih torova u Bosoljini opljačkao čak 80 000 ovaca.<sup>99</sup> U Veneciji 28. veljače 1338. je naređeno knezu i bračkoj komuni da povrate stoku koju su ukrali Splićanima, te se fiksiraju i kazne od dva groša po glavi životinje ako se to ne izvrši.<sup>100</sup> Pisac *Obsidio jadrensis* spominje da su Mlečani sa zadarskog područja odveli 200 000 ovaca.<sup>101</sup>

Manjak dobrih pašnjaka te pritisak feudalnih vlasnika Klisa je uzrokovalo slab razvoj stočarstva u splitskom distriktu. Iako su stočarski proizvodi visoko zastupljeni u izvozu Splita, veoma malen dio toga se i proizvodio na njegovom teritoriju. Split je zbog svojih veza sa zaleđem bio grad jako razvijene tranzitne trgovine. Građani Splita i stanovnici distrikta su

---

<sup>92</sup> Isti, 39.

<sup>93</sup> Goldstein, Grgin, *Europa i Sredozemlje*, 158.

<sup>94</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 35.

<sup>95</sup> Isti, 28.

<sup>96</sup> Kolanović, *Šibenik*, 181.

<sup>97</sup> Isti, 186.

<sup>98</sup> Novak, *Split*, 104.

<sup>99</sup> Isti, 106.

<sup>100</sup> Vrsalović, Brača, 79.

<sup>101</sup> Omašić, *Kaštela*, 365.

ipak uzgajali ponešto stoke zbog gnoja, rada ili za klanje, što se vidi po propisima o globama za štetu koje bi životinje počinile u Splitskom polju. Na Marjanu je držanje stoke bilo zabranjeno, a globa je iznosila 4 libre. Za svakog vola ili kravu zatečenu u tuđem vinogradu plaćao je vlasnik 10 solida, a po noći dvostruko. Za držanje svinja u gradu, osim u vlastitoj kući, plaćala se globa od 40 solida.<sup>102</sup>

Trogirski distrikt i Brač su bili bogatiji stokom jer njihovi statuti sadrže više odredbi o stoci. M.M. Friedenberg kaže da se "znatan dio stanovnika Trogira, ako ne i većina, sastoji od vlasnika stada i vinograda". Brački statut iz 1305. određuje da ako se dvojica stočara uortače, onaj koji ima manje životinja mora ići na stanišće onoga koji ima više. Trogirski statut određuje odnos između pastira i gospodara stoke: gospodar je dužan dati čelniku i pastirima na svakih 100 glava stoke jednu mjeru ječma, jednog vola,  $\frac{1}{4}$  sjemena i snositi jednu četvrtinu troškova za sijanje, dok su pastiri dužni dati gospodaru  $\frac{1}{4}$  ploda s posijane zemlje,  $\frac{1}{2}$  od sira i vune i sav priplod. Gospodar će osim toga davati pastirima tri puta na godinu, na blagdane Svih svetih, sv. Martina i Božić, po dva kruha na svakih 100 glava stoke i jednu galetu vina, a pastiri imaju pravo tih dana ubiti po jednu životinju.<sup>103</sup>

Split je dobivao meso ne samo iz Zagore nego i iz Apulije i Marki. Marva se također izvozila iz Splita koji je ubirao porez, posebno na stoku sitnog zuba. Split nije obilovao svinjetinom pa je ukinuta carina na uvoz svinjetine iz zaleđa, ali za izvoz iz grada se morala platiti visoka carina.<sup>104</sup> Splitski posjednici stoke su bili zakletvom obavezani da neće stoku prodavati drugdje.<sup>105</sup> Na primjeru Splita vidimo da su porezi i nameti na prodaju stoke i mesa u porastu do sredine XIV. stoljeća, a kasnije se i specificiraju posebno na stoku sitnog zuba.<sup>106</sup>

Carina se plaćala za izvoz žive marve i svježeg ili suhog mesa. Jedino se nije plaćala uvozna carina, ako je neki Splitsanin kupio životinju sitnog ili velikog zuba za sebe i svoju obitelj, ali ako bi je razdijelio ili prodavao morao je platiti carinu. Jedino nisu plaćali carine

---

<sup>102</sup> *Splitski statut*, 343.

<sup>103</sup> Isti, 118.

<sup>104</sup> Isti, 290.

<sup>105</sup> Isti, 478.

<sup>106</sup> Stulli, *Dalmacija*, 42.

Hrvati za soljeno svinjsko meso.<sup>107</sup> Za marvu dovedenu u Split a neprodanu nije se plaćala nikakva carina. U svrhu vjenčanja ili slave se moglo uvesti meso bez plaćanja carine. Za suho svinjsko meso ili slaninu iz Apulije ili Marki prodavač je trebao platiti jedan mali denar za svaku libru, a za svinjsko meso koje je dolazilo morem, pet solida za svaku svinju.<sup>108</sup>

Mesari su smjeli prodavati meso samo u mesarnici, i to na vagama koje je kontrolirala komuna. Cijene su 1312. bile: 1 libra govedine 2 denara, libra jelenjeg mesa 2 denara, 1 libra soljene svinjetine 6 denara, 1 libra soljenog mesa od krmače 5 denara, 1 kvarta škopca 1 groš, 1 kvarta jarčevine, kozletine ili ovčetine 28 denara, drob ovce 12 denara, utroba 6 denara, glava 6 denara, 1 kvarta janjčića ili kozlica 8 denara, 1 par jarebica velikih 16 denara, 1 par malih jarebica 12 denara, 1 zec 40 denara, 1 par velikih golubova 5 denara, 1 par malih golubova 4 denara. 1358. komuna je donijela rješenje da se udari namet po jos denar na svaku libru mesa, a tom prilikom je dozvoljeno i mesarima da podignu cijenu za jos jedan libar.<sup>109</sup>

Stočarstvo je bilo toliko važno za šibensku vlast da se u prvom statutu iz 1412. već u prvoj glavi, čak prije uređenja o sudcima, nalaze odredbe vezane za prodaju i rukovanje mesom. Prodaja se mogla vršiti samo u mesarnici i mjeriti samo na velikoj komunalnoj vagi, klanje je moralo biti javno i isključivo u mesarnici odakle je bilo zabranjeno iznositi meso osim mesaru samo za vlastite potrebe. Čuvanje mesa u mesarnici je bilo strogo zabranjeno i mesar je morao prodati svakome tko ga je zatražio. Cijene su u statutu određene na meso uškopljenog janjca 6 denara velike libre, kravlje, goveđe i teleće 4 denara, ovčetine, kozletina, meso uškopljenog jarca i ovna 4 denara, meso neuškopljenog jarca 3 denara. meso kozlića 8 denara, janjčića 7 denara, iznutrice i glava bilo koje životinje sitnog zuba 8 denara za svaku glavu i četiri noge.<sup>110</sup>

Cijelo područje šibenskog distrikta obuhvaća 1033 km<sup>2</sup>, od čega samo petina obradive zemlje. Neobrađiva površina, pogotovo u Zagori je bila idealna za razvoj stočarstva.<sup>111</sup> Početkom 1441. šibenski knez daje katunaru Pavlu Medoševcu u zakup pašnjake iznad Tribunja i Vodica za 65 dukata, a 1442. ispašu u predjelu Pokrovnika katunaru Ninoju

---

<sup>107</sup> Novak, *Split*, 456.

<sup>108</sup> Isti, 458.

<sup>109</sup> *Splitski statut*, 347..

<sup>110</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 261.

<sup>111</sup> Kolanović, *Šibenik*, 22.

Sankoviću za 70 dukata. U oba ugovora je katunarima strogo zabranjeno voditi stoku na ispašu u polja rezervirana za šibenske distriktualce. U pregovorima šibenske komune sa Jurajem Galečićem, izaslanikom bosanskog kralja se pašnjaci oko Krke cijene na 500 dukata što je dvostruko više od zadarskog zakupa Kornata. Samo 1443. Šibenik od Morlaka dobavlja 2250 grla sitne stoke, što je samo dio ukupne trgovine stokom.<sup>112</sup>

Nemoguće je utvrditi u kolikoj mjeri je šibensko stočarstvo zadovoljavalo vlastite potrebe. Šibenski plemići nisu imali stada veća od 300 grla sitne stoke, distriktualci u prosjeku 50. Izvoz stoke i stočarskih proizvoda se uglavnom temeljio na posredničkoj trgovini s Vlasima. Od 1441. do 1443. iz Šibenika je izvezeno 11000 grla sitne stoke, 25000 različitih koza i 864506 libara sira.<sup>113</sup> Kretanje zakupa na mesnice i ribarnice u Šibeniku i Zadru 1451. iznosi za Šibenik 600 dukata, a za Zadar 1451 dukat. 1507. za Šibenik 201 dukat, za Zadar 1000 dukata, a 1557. za Šibenik 1200 dukata, a Zadar 1064 dukata.<sup>114</sup>

Među otprilike 250 šibenskih inventara u 37 se spominje stoka, što znači da je cca 15 posto stanovništva uzgajalo stoku. Šibenski pučani uglavnom imaju stoku sitnog zuba (Juraj Smiloević 50, Petar Milunović 13 koza i govedo, Stoja Koljurašica 25 grla sitne stoke i 4 goveda). Šibenski plemići imaju nešto više stoke ali njihova stada nikad nisu dosegla veličinu stada na zadarskom području.<sup>115</sup> Poznat je samo jedan vlasnik više grla krupne stoke, Lovro Dominikov koji ima 89 krava i volova.<sup>116</sup>

Najčešće jedna obitelj distriktualaca ima jednog do dva vola, rjeđe tri ili četiri koji im služe za oranje i prijevoz. U šibenskim inventarima vrlo je malo primjera držanja svinja i peradi. Iz kmetskih ugovora je vidljivo da su kmetovi dužni vlasniku zemlje dati svinjsku glavu. U reformaciji iz 1450. se distriktualcima koji žive blizu Trogira naređuje da jaja i perad dovoze u Šibenik.

U Šibeniku su relativno visoke cijene jaja. Šibenski franjevci su na jelovniku gotovo svaki dan imali ribu ili meso, a vrlo rijetko jaja. Ekonom samostana iz dana u dan brižljivo je bilježio trošak za prehranu redovnika: dnevni obrok mesa tridesetih godina XV. stoljeća stajao

---

<sup>112</sup> Isti, 176.

<sup>113</sup> Isti, 188.

<sup>114</sup> Isti, 187.

<sup>115</sup> Isti, 180.

<sup>116</sup> Isti, 179.

je 6-7 solda, riblji 4-5 a jaja 3 solda. Upravo visoka cijena jaja upućuje da peradarstvo nije bilo razvijeno.<sup>117</sup>

Šibenski otoci nisu bili ni približno razvijeni stočarski kao zadarski, dapače šibenski plemić Ilija Linjičić daje svoju stoku na ispašu na zadarskim otocima.<sup>118</sup> Osim ovaca, relativno zastupljene su bile i koze, iako u osjetno manjem broju i opsegu. Uzgoj koza se najviše zadržao na otocima, zbog njihove veće žilavosti i mogućnosti prilagodbe težim uvjetima. Zadarska obitelj Nassi je na Dugom otoku imala stado od 700 ovaca i koza, a neki drugi zadarski plemić je tamo imao 800 glava razne stoke. Obitelj Matafari je znala na Pagu držati i do 2000 glava sitnog blaga.

Sve dok se kopneni posjed komune prostirao na malom posjedu astareje, ondje nije bilo gotovo nikakvih uvjeta za znatniji razvitak stočarstva. Jedino se uzgajalo goveda za vuču na malim livadama.<sup>119</sup> Hrvatski ban Stjepan 1402. daruje samostan sv. Krševana sa 400 ovaca, 30 krava, 2 konja i 32 svinje. 1387. bosanska vojska iz zadarske okolice odvodi 3400 glava krupnog i 3000 glava sitnog blaga. Krajem XIV. stoljeća kroničari spominju 1700 goveda u zadarskom zaleđu.<sup>120</sup>

Zadarsko stočarstvo se nesmetano razvija sve do mletačko-turskog rata 1499-1502.<sup>121</sup> U drugoj polovici XIV. stoljeća prihod daće na blago i meso u Zadru je tri puta veći nego u Splitu, te je po svemu sudeći najveći dio prihoda komuna ubirala upravo od tih daća. 1308/9. samo zakup nameta na promet mesa, blaga, ribolova i drva iznosio je 3125 libara.<sup>122</sup>

Potkraj XIV. stoljeća u Zadru najtraženiji su škopci, pa je bilo slučajeva da je u grad odjednom dovedeno 200, 750 pa čak i 2000 škopaca. Manji je dio bio namijenjen prehrani gradskog stanovništva, a veći prekomorskoj prodaji. Glavni trgovci blagom u gradu su bili Firentinci. Najveći dio je odlazio za Mletke, pogotovo u mirnim vremenima.<sup>123</sup>

---

<sup>117</sup> Isti, 181.

<sup>118</sup> Isti, 178.

<sup>119</sup> Peričić, *Zadar*, 27.

<sup>120</sup> Isti, 28.

<sup>121</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 81.

<sup>122</sup> Peričić, *Zadar*, 47.

<sup>123</sup> Isti, 46.

### 3.5 Riba i plodovi mora

Budući da je Dalmacija primorska regija, ne čudi što je možda i najvažnija stavka prehrane siromašnijih slojeva bila riba. Zbog velikog obilja ribljeg fonda na istočnom Jadranu ribolov je bio moguć i primitivnijim sredstvima do kojih su mogli doći i siromašniji stanovnici.<sup>124</sup> Još od neolitika se može pratiti da su morski plodovi, kao što su školjke, jedna od ako ne i najzastupljenija vrsta nalaza, zbog čega možemo pretpostaviti da je i riba igrala sličnu ulogu još od najranijih vremena. Ribarstvo je na Korčuli bilo vrlo razvijeno već zarana, te se već u XIII. stoljeću na obalama Korčule pojavljuju dubrovački ribari koji su već tada razvili noćni lov na malu plavu ribu „na svijeću”.<sup>125</sup>

Glavna riba ljetnog ribolova bila je srdela, uz skušu i lokardu koje su se solile i izvozile. Ostala riba koja se lovila se nije izvozila te stoga nije mnogo utjecala na blagostanje otoka, je uključivala gire, girice, buvke, gavune, šije i črnjeje. Također se lovila i bijela riba svih vrsta: zubaci, lovrata, lubini, cipli, salpe, trilje, ušate, šanpjeri, ugori, kirmje, škarpine, škarpuni, pici, fratri, kanjci, pirkci, špari, gofi, listovi i ta riba je bila namijenjena isključivo za domaću potrošnju jer ju se nije moglo izvoziti.<sup>126</sup>

Istočna obala Jadrana je oduvijek bila povoljna za ribarstvo zbog velikog fonda ribe i velikog broja luka i uvala, no u srednjem vijeku je zbog utjecaja gusara došlo do pomicanja stanovništva od obalne crte na obronke planina i u unutrašnjost. Ribarstvo u srednjem vijeku na Braču nije bilo jako razvijeno jer je većina naselja bila u unutrašnjosti otoka zbog straha od gusara.<sup>127</sup>

Svejedno to nije sprečavalo Dalmatince da iskoriste tako obilan izvor hrane, pa tako ne čudi što je jedno od najvažnijih dijela hrvatske književnosti, "Ribanje i ribarsko prigovaranje", smješteno u ribarsko okruženje. Primat u ribarenju su, očekivano, imali otočani, koji su bili prisiljeni više se okrenuti moru zbog nedostatka obradive zemlje, kao i zbog većeg broja čamaca i brodova koje su posjedovali zbog same činjenice života na otoku.

Ribarstvo je uz vinogradarstvo bilo najvažnija grana ekonomije Hvara. Statut je 1331. fiksirao norme za ribarstvo, te je ribarima zabranjeno prodavati ribu na drugom mjestu osim

---

<sup>124</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 123.

<sup>125</sup> Gjivoje, *Korčula*, 111.

<sup>126</sup> Grga Novak, *Hvar kroz stoljeća*. (Zagreb: 1972.), 130.



na komunalnoj ribarnici, gdje nije smjela početi prodaja dok sva riba namijenjena prodaji nije donesena. Ribar je morao sam prodavati ribu, nikako nije smio netko to raditi umjesto njega. Ulovljena riba se nije smjela izvoziti izvan teritorija komune.<sup>128</sup> Od XV. stoljeća nadalje znalo je u Hvaru biti do 30 velikih mreža potegača i isto toliko družina i vlasnika mreža. Svaka je družina morala imati najmanje 12 drugova, pa je zaposlenih u velikom ribolovu bilo više od 360 od svibnja do listopada.<sup>129</sup>

Slana riba se trošila na samom otoku Hvaru, budući da se zbog nedostatka uzgoja svinja nikakvo meso nije solilo na otoku, ali ipak je najveći dio posoljene ribe izvožen u Veneciju, Apuliju, Marke, Grčku i Tursku. Taj je dio hvarske privrede donosio najveće prihode. Prihod hvarske komune u XVII. stoljeću je bio oko 33 000 libara, od čega grad Hvar 3300, Starigrad 3750, Komiža 12200 i Vis 9000, od čega su Vis i Komiža gotovo sav porez plaćali od ulovljene ribe, a Hvar i Starigrad većinu.<sup>130</sup>

U srednjevjekovnom Splitu nije postojala ribarnica nego riblji trg. U statutu je određena cijena samo salpama i to 8 denara libra, šnjurima 2 denara libra, tunjima 3 denara libra i sitnoj ribi 2 denara libra. Svaki je ribar odmah po pristajanju morao donijeti ribu na riblji trg.<sup>131</sup> Da se Splitu osigura dovoljno ribe, ribari koji su svoj ulov nosili na druga mjesta morali su svejedno platiti komunu jednu osminu vrijednosti uhvaćene ribe.<sup>132</sup> Da se i gradsko stanovništvo bavilo ribarstvom svjedoči popis stanovnika unutar zidina grada s početka XVI. stoljeća od kojih su 12 ribari, uz stanovnike predgrađa poput Solurata.<sup>133</sup>

Ribarstvo je imalo dopunski karakter u dubrovačkoj astareji, iako je bio donešen čitav niz odredbi kojim se reguliralo daće i dadžbine prema knezu. Ribu su mogli prodavati samo oni koji su je ulovili i to isključivo isti dan, inače se morala baciti.<sup>134</sup> U statutarnim odredbama Šibenika u XV. i XVI. stoljeću ima tek nekoliko odredbi o ribarstvu, ali je činjenica da je ribarstvo oduvijek bilo domena običajnog prava. Najbolji šibenski ribolovni

---

<sup>127</sup> Vrsalović, *Brač*, 123.

<sup>128</sup> *Hvarski statut*, 146..

<sup>129</sup> Novak, *Hvar*, 129.

<sup>130</sup> Isti, 130.

<sup>131</sup> Novak, *Split*, 449.

<sup>132</sup> Isti, 451.

<sup>133</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 123.

<sup>134</sup> Lučić, *Astareja*, 100.

distrikti se nalaze u okolici otoka Žirja, gdje su skladišta za ribu i sol<sup>135</sup>

U Zadru se ribolovom uglavnom bave Dugoootočani i Molaćani. Otočki ribari su morali komuni davati osminu ulova ribe. Količina ulova je nekad i premašivala potrebe pučanstva distrikta.<sup>136</sup> Sredinom XIV. stoljeća nalazimo prvi primjer izvoza riblje marinade iz zadra. Zadarsko ribarstvo je ostvarivalo značajne viškove, pa se ulagalo velike napore da se prvenstveno usoljena riba plasira na tržište.<sup>137</sup>

Ribarstvom se bave najviše stanovnici vanjskih otoka zadarskog arhipelaga, ali je i u samom gradu bilo bogatih ribara, koji su u prvoj polovini XV. stoljeća postali toliko moćni da je Nikola Rigoč zvani Glavoč kupio čitav plemićki posjed u blizini grada površine 136 gonjaja oranica, vinograda i pašnjaka.<sup>138</sup>

Sukobi oko prava na ribarske pošte se vrlo rano spominju u sudskim spisima diljem Europe, pa tako ni Dalmacija nije bila pošteđena toga. U XVI. stoljeću lov na plavu ribu dobija novi nivo organizacije i kodifikacije propisa kojih su se svi ribari imali strogo pridržavati. Knezovi i providuri budno paze da se veliki ribolov pravilno i nesmetano odvija, dok je na Hvaru mali ribolov „vojgama” bio slabo razvijen, posebno u usporedbi sa obližnjim Visom i pogotovo Komižom.<sup>139</sup>

Neke sredine su vrlo rano razvile posebno osebujnu ribarsku tradiciju, poput mjesta Kali u okolici Zadra koje je ribom opskrbljivalo zadarsko tržište, te Komiže na Visu, čija je strateška lokacija na sredini Jadrana omogućila tamošnjim ribarima eksploatiranje vanjskih i teško dostupnih lokacija. Najpoznatija od tih lokacija je Palagruža, te se dan danas u Komiži održava Komiška regata u čast golemih napora koje su njihovi preci kroz generacije uložili i time izgradili Komižu kao zajednicu.

---

<sup>135</sup> Stulli, *Dalmacija*, 310.

<sup>136</sup> Peričić, *Zadar*, 30.

<sup>137</sup> Isti, 46.

<sup>138</sup> Isti, 87.

<sup>139</sup> Novak, *Hvar*, 127.

## 3.6 Vino

Vinarstvo je sveprisutno u Dalmaciji još od antičkih vremena, te je gotovo nemoguće opisati kako jedan obrok, tako i cjelokupno srednjevjekovno dalmatinsko društvo bez konzumacije vina, bilo da se radi o bijelom ili crnom vinu. Vinovu lozu su u Dalmaciju donijeli Grci još u antičkim vremenima<sup>140</sup>, te je ubrzo postala nezoistavan element poljoprivredne proizvodnje kao i lukrativan izvozni artikl. Tako je još za rimskog doba otok Vis bio čuven po svojim vinima.<sup>141</sup>

Rimska je tehnika proizvodnje i uskladištavanja vina bila na većem stupnju nego u srednjem vijeku, zbog čega se tad vino lako kvarilo. Ali, kako je domaće tržište bilo osigurano zabranom uvoza, to se ono najvjerojatnije brzo potrošilo, pa nije bilo potrebe za skupim postupcima za izradu i uskladištavanje.<sup>142</sup> Sve europske regije imaju bar nekakvu trgovinu vinom, no dok je na jugu vino prehrambena namirnica, na sjeveru je ona luksuz zbog nepostojanja vlastite proizvodnje. Trogirski službenici iz druge polovice XIII. stoljeća kažu da se zemljoradnja oslanja na consuetudo – običaj. Trogirski težaci su dužni obrađivati vinograde po stoljećima nepromijenjenom običaju. Statuti dalmatinskih komuna sadržavaju sve što je težak bio dužan napraviti.<sup>143</sup>

Srednjevjekovna hvarska komuna (otoci Brač, Hvar, Vis) je živjela u prvom redu od poljoprivrede. Glavna je grana bilo vinogradarstvo, koje je najvećim dijelom hranilo stanovništvo. Vino se izvozilo, a od prodanog vina uvozilo žito, čiji je izvoz bio zabranjen.<sup>144</sup> Na Hvaru je grožđe bilo najvažnije voće te uz smokve važna grana prehrane u kolovozu, rujnu i listopadu. Grožđe se nije prodavalo ni izvozilo, a gotovo svi stanovnici otoka su imali svoje vinograde. Vina je u srednjem vijeku bilo obilato jer se malo izvozilo, pa je već 1331. Statutom zabranjen uvoz vina pod prijetnjom od 25 libara malih globe i oduzimanja uvezenog vina. To je 20. kolovoza 1404. pooštreno na 50 libara. Nakon potpadanja Hvara pod mletačku

---

<sup>140</sup> <http://www.udruga-brenta.hr/povijest-vinogradarstva>

<sup>141</sup> <http://www.tz-vis.hr/Gastro/Vinarije.aspx?ban=117&fc=22>

<sup>142</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 112.

<sup>143</sup> *Knjiga statuta, zakona i reformacija grada Šibenika*. (Šibenik: Muzej grada Šibenika, 1982.), 149.

vlast uslijed čega je mletačka ratna mornarica zimovala u hvarskoj luci ta je zabrana polako popuštala uslijed velike potrošnje.<sup>145</sup>

Pribojević 1525. jasno kaže da su Hvarani vino pili razvodnjeno dok je bilo zdravo, a od travnja kad bi se zbog lošeg i nerazvijenog skladištenja pokvarilo pilo se kao dodatak vodi. Najkvalitetnije vino je bilo namijenjeno prodaji, a za osobnu potrošnju se koristilo upravo pokvareno i lošije vino.<sup>146</sup> Hvarska komuna sredinom XVI. stoljeća proizvodi 80 000 kvarti vina a ukupni obujam trgovine iznosi 70-80 000 dukata, od čega na vino i ribu otpada 30 000.<sup>147</sup>

Stanovništvo Korčule je živjelo gotovo isključivo od proizvodnje vina. Statut je zabranjivao uvoz, nitko nije smio noću hodati kroz vinograd bez svijećnjaka za vrijeme dozrijevanja, a ako bi netko oštetio vinograd namjerno, imala mu se odsjeći desna ruka. 1552. Diedo i Giustiniano izvještavaju da na otoku ima jako malo žita budući da svih 6 korčulanskih sela goji samo lozu.<sup>148</sup> Veliko vijeće korčulanske komune 1448. traži od mletačke vlade da zabrani uvoz stranog vina na Korčulu, jer ga tamo ima i previše, te da posebno na to prisili svog kneza.<sup>149</sup> Cijena dalmatinskog vina u Veneciji je bila vrlo niska zbog velike konkurencije, što međusobne dalmatinskih gradova, što sa terraferme. Zbog energičnih protesta zadarskih trgovaca odredba je promijenjena na način da se više nije odnosila na vino koje je time bilo slobodno izvoziti gdje god.<sup>150</sup>

Šibenska statutarna odredba iz XIV. stoljeća regulira uspostavu i obradu vinograda i njihovih proizvoda na Zlarinu, po kojoj se uz lozu u vinogradu moraju zasaditi i masline, a u svakom vinogradu većem od 4 gonjaja i 2 stabla duda (murve), stablo smokve itd.<sup>151</sup> Prinos

---

<sup>144</sup> Novak, *Hvar*, 69.

<sup>145</sup> Isti, 126.

<sup>146</sup> Isti, 127.

<sup>147</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", *Radovi Instituta za hrvatsku povijest* 10 (1977.): 222.

<sup>148</sup> Gjivoje, *Korčula*, 98.

<sup>149</sup> Ničetić, *Povijest dubrovačke luke*, 91.

<sup>150</sup> *Grad Zadar. Presjek kroz povijest*, 46.

<sup>151</sup> *Statut grada Šibenika*, 149.

vinograda je bio deset puta veći od prinosa oranica, a zemlja je bila još i rentabilnija jer je težak bio dužan posaditi i masline i druga stabla uz vinograd.<sup>152</sup> Od 15. lipnja 1380. zakonom je u Šibenik zabranjeno uvesti ili dati uvesti za prodaju strano vino, sa drastičnom kaznom zapljene broda, tereta i globom od 50 libara.<sup>153</sup>

Šibenčani su dobili izuzetno pravo da iz Šibenika u Veneciju uvezu vino iz vlastitih vinograda uz plaćanje carine od 1.5 dukata po amfori, na sto su Šibenčani počeli kupovati vino iz drugih krajeva i prodavati ga kao svoje uz zaradu od 1.5 dukata po amfori, što znači da je carina za druge gradove bila 3 dukata po amfori.<sup>154</sup> 1428. šibensko generalno vijeće zabranjuje da se u vrtovima ili podvornicama podižu vinogradi jer je prijetila opasnost da će stanovništvo ostati bez hrane te početi napuštati sela.<sup>155</sup> Za razliku od žitarica Šibenik nije oskudijevao u ulju i vinu čak i nakon turskih osvajanja. Ipak od 20ih godina XVI. stoljeća se proizvedenim vinom zadovoljavaju samo vlastite potrebe.<sup>156</sup>

Splićani potkraj XV. stoljeća izvoze 87% vina u Veneciju.<sup>157</sup> Vino je bilo glavni izvor prihoda i splitska komuna je lijepo živjela od prihoda trgovine vinom sa Bosnom i Venecijom. Gostioničarima je bilo zabranjeno miješati vodu s vinom pod prijetnjom globe od 25 denara, od kojih je polovica išla onome koji bi prijavio. Također, bilo im je zabranjeno točiti vino s puno pjene, pod prijetnjom globe od 20 denara.<sup>158</sup>

Uzgoj vinove loze u Zadru zbog nedostatka radne snage nije bio isplativ, nasuprot npr. Dubrovnika.<sup>159</sup> Gornjim gradskim slojevima već u XIV. stoljeću, a posebno za vrijeme anžuvinske vlasti 1358.-1409. vinogradi donose 25 posto profita.<sup>160</sup> Zadarsko vino je prvenstveno namijenjeno lokalnoj potrošnji, godišnje se na malo proda 15000 hektolitara ili

---

<sup>152</sup> Kolanović, *Šibenik*, 153.

<sup>153</sup> *Statut grada Šibenika*, 217.

<sup>154</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 265.

<sup>155</sup> Kolanović, *Šibenik*, 157.

<sup>156</sup> Isti, 171.

<sup>157</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 435.

<sup>158</sup> Novak, *Split*, 451.

<sup>159</sup> Peričić, *Zadar*, 23.

<sup>160</sup> Isti, 26.

nešto više od 200 litara po stanovniku godišnje.<sup>161</sup> Godišnje se u Zadru prodavalo 1700 modija uvezenog vina, tj. 9% ukupne prodaje.<sup>162</sup>

Vino je u XIV. stoljeću nakon soli najtraženija trgovačka roba u Zadru, jer je vinova loza bila jako raširena po otocima i u neposrednom zaleđu. Najveći se dio vina prodavao u gradu na malo. Daća na prodaju vina 1385. iznosi 7200 malih libara. Mlečani nastoje zagušiti zadarsku trgovinu vinom, pa zabranjuju uvoz vina u Zadar, a uvoz bilo čijeg, pa i zadarskog vina u Veneciju ne opterećuju daćama. Ipak, zadarsko se vino nije dobro prodavalo u Veneciji zbog velikih troškova prijevoza i domaćih izvoznih daća.<sup>163</sup>

Proizvodnja vina u zadarskom distriktu je bila ograničena na neposrednu okolicu grada, uski priobalni pojas i otoke, te je iako značajna bila dosta manje razvijena od npr splitske. Sudeći po malom uvozu, dalo bi se zaključiti da čak i u doba turskih napada proizvodnja nije patila, uglavnom zbog toga što je većina bila koncentrirana na otocima, te su nestašice vina bile rijetke. Krajem XV. stoljeća ninska komuna proizvodi 400, zadarsko kopno 7500 a otoci 25000 barila godišnje, što ipak nije dovoljno za potrebe pučanstva.<sup>164</sup> Turci su 1499. uništili veći dio zadarskih vinograda i maslinika, a nastradali su i od vremena 1519., 1524. i 1548.<sup>165</sup>

Na dubrovačkom području se uzgajalo bijelo vino (*vinum album*) i crveno vino (*vinum vermelum*). Gradski statut je strogo zabranjivao prodaju vina pomiješanog s medom (*molca, mulsa*).<sup>166</sup> Vinogradarstvo je u Dubrovniku bilo jako paženo i uređeno zakonima i propisima, pa je tako čak i država slala vojsku da osigurava miran tok berbe u vrijeme trgovanja. U ranijim danima vinogradarstvo je bilo i od presudne političke važnosti jer je od vinograda ubiran danak „mogoriš” koji je plaćan travunijskim i kasnije srpskim vladarima kao „cijena mira”.<sup>167</sup>

Vino je od strane dubrovačkih vlasti smatrano kao esencijalna prehrambena namirnica

---

<sup>161</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 92.

<sup>162</sup> Isti, 85.

<sup>163</sup> Peričić, *Zadar*, 45.

<sup>164</sup> Isti, 77.

<sup>165</sup> Isti, 78.

<sup>166</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 23.

<sup>167</sup> Lučić, *Astareja*, 96.

koja se mora naći na stolu i onih najsiromašnijih. Godišnja potrošnja 1360ih je bila oko 2 milijuna litara ili 517.5 litara po glavi stanovnika. Uz žito i meso vino je bila najčešća namirnica u Dubrovniku.<sup>168</sup> Proizvodnja je često premašivala domaće potrebe, jer je samo neposredna okolica grada i astareja proizvodila sasvim dostatne količine za vlastitu potrošnju, pa se pokušavalo ograničiti uvoz što je dovodilo do krijumčarenja, za što je kazna po statutu bila konfiskacija i prolijevanje, uz 25 perpera globe za domaće stanovnike. Nakon 1320. su s tim u vezi izjednačeni domaći i strani trgovci, a u kasnijim razdobljima su globe znale iznositi i do 500 perpera ili nekoliko mjeseci zatvora.<sup>169</sup>

Većina vina buduće berbe se kupovala za preprodaju na nekom od brojnih trgova, poput onih na Neretvi, kod sv. Srđa ili u Draču. Osobito velike količine vina su izvožene u Hum, Rašku i Bosnu što je komuna poticala zbog rješavanja viškova i zarade od carine na izvoz. Još za vrijeme kralja Dragutina (1276-1282.) dubrovački trgovci imaju pravo prodaje nerazrijeđenog vina na vinskom trgu u Brskovu.<sup>170</sup>

Prosječna veleprodajna cijena vina u XIV. stoljeću iznosi 4 vjedra ili oko 80 litara vina za 1 perper.<sup>171</sup> Cijena vina pada nakon 1333. kada Dubrovnik kupuje Pelješac, tad i danas vinorodno područje.<sup>172</sup> U Dubrovniku su nadnice težaka pri obrađivanju vinograda porasle sa 36 folara 1348. na 40 folara 1349. i zatim na čak 60 folara 1354. što govori o velikom padu broja radne snage.<sup>173</sup> Veliki skok cijena 1348. se može protumačiti kao posljedica velike epidemije kuge. Visoke cijene vina u 1360ima se može objasniti ratom protiv Vojislava Vojinovića u kojem je uništen veliki broj dubrovačkih vinograda koji su se nalazili tik uz granicu.<sup>174</sup> Početkom 1417. cijena 1.5 tercerija vina (1,17 litara) iznosi 20 folara. Prosječna cijena vina, ovisno o dobu i uspjehu berbe, je iznosila između 13 i 40 folara. Porez na vino je

---

<sup>168</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 35.

<sup>169</sup> *Statut grada Dubrovnika*. (Dubrovnik: Državni arhiv, 2002.), 183.

<sup>170</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 25.

<sup>171</sup> Isti, 28.

<sup>172</sup> Isti, 27.

<sup>173</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 330.

<sup>174</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 26.

u to vrijeme iznosio samo 1/30 vrijednosti.<sup>175</sup>

U lipnju 1415. je zbog nestašice domaćeg vina Malo vijeće odlučilo uvesti određenu količinu vina iz Marchi, a novac su uzeli iz fontika za žito, koje je inače uvijek imalo primat u organizaciji nabave pred vinom.<sup>176</sup> U rijetkim situacijama su dubrovačke vlasti dozvoljavale uvoz vina, najčešće iz luke Ortona ali i Grčke, Splita i Šibenika. Za to su često unajmljivale i strane trgovce, iz čega proizlazi da je takva trgovina bila vrlo probitačna.<sup>177</sup> U Dubrovniku postoje tri došljaka koji posjeduju vlastite krčme, što znači da su već duži period uključeni u trgovinu vinom. Tako je npr. kancelar Andreas iz Bologne u veljači 1382. naručio 20 vjedara vina od Maroja Cvetanovića po cijeni od 8 perpera.<sup>178</sup>

---

<sup>175</sup> Isti, 29.

<sup>176</sup> Isti, 40.

<sup>177</sup> Isti, 37.



### 3.7 Sol

Sol je u srednjem vijeku općenito, a pogotovo u Dalmaciji neizostavan dio kako prehrane tako i ekonomije. Zbog raširenosti uporabe pri konzervaciji mesa za transport i čuvanje potrošnja soli je bila ogromna, a samim time i profit vezan za nju, ali i politička važnost. Trgovci iz primorskih gradova, a ponajviše Dubrovčani, su karavanama vozili sol u unutrašnjost, gdje su je prodavali stočarskom stanovništvu a kupovali meso, mesne proizvode, kože, željezo, srebro.

Dubrovčani su nastojali osigurati potpuni monopol uvoza soli u stočarske zemlje u zaleđu čime su ih mogli i politicki i ekonomski pritisnuti i manipulirati dok u tome nisu i uspjeli.<sup>179</sup> Da se sol nabavljala i izvan Dalmacije za potrebe izvoza vidimo iz primjera koke Pavla Martinušića koja 1330. prevozi teret soli iz Drača i Valone.<sup>180</sup>

Prodaja soli u Zadru do 1358. u nadležnosti komune, nakon toga kraljevski monopol. Najveći protok trgovine soli je bio za perioda zadarske nezavisnosti, jer su pogotovo Mlečani nastojali ograničiti zadarsku trgovinu solju kako bi njihove solane bile konkurentnije. Od 1352. do 1358. Zadrani su bili prisiljeni prepustiti čitavu trgovinu solju Mlečanima. Nakon 1358. trgovina solju je opet procvala, najviše zbog olakšane povezanosti sa prirodnim zaleđem.<sup>181</sup>

Proizvodnju paških solana preuzimaju firentinski trgovci u Zadru. 1377. dvojica zadarskih trgovaca iz Paga odjednom izvoze 10000 modija soli na nepoznato odredište. Plemić Mihovil Rosa 1384/5. u nekoliko navrata prodaje 19,5 milijara soli, a nekolicina zadarskih plemića izvozi sol u Drijevu odakle je Dubrovčani prosljeđuju dalje u Bosnu. 1387. tako je otpremljeno 10 milijara paške soli odjednom.<sup>182</sup>

Od 1409. do 1454. je mletačka vlast uzrokovala veliko opadanje proizvodnje soli, te je osim na Pagu, koja je bila namijenjena isključivo za izvoz u Veneciju gotovo potpuno

---

<sup>178</sup> Isti, 24.

<sup>179</sup> Stulli, *Dubrovnik*, 19.

<sup>180</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 30.

<sup>181</sup> Perićić, *Zadar*, 43.

<sup>182</sup> Isti, 43.

zamrla proizvodnja soli u distriktu. 1481. na Pagu je zabilježena najveća proizvodnja soli sa 1117 paških modija, nasuprot podacima o 245000 paških modija proizvedenih početkom XV. stoljeća.<sup>183</sup> Venecijanski monopol na sol u Zadru je imao posljedicu da je sa maksimalnih 240 do 250 tisuća modija soli proizvodnja pala na 25 tisuća.<sup>184</sup> Samo između 1482. i 1491. mletački officium salis izvozi 175000 paških modija soli prema zapadnoj obali Jadrana.<sup>185</sup>

Solane se u splitskom distriktu spominju već u X. stoljeću, u Dujmovači, na ušću Žrnovnice i na Poljudu.<sup>186</sup> Sol je bila jedna od većih izvora prihoda za splitsku komunu, iako nije bilo veće domaće proizvodnje. U studenom 1352. Franji pokojnog Ivana Vučine Veliko vijeće dozvoljava da na svom zemljištu u Poljudu napravi solane i za tu potrebu iskoristi dio komunalnog teritorija uz morsku obalu, pod uvjetom da prodaje sol komuni za cijenu četvrtinu niže od one po kojoj je komuna prodaje. Također, ako je komuna ne bi htjela, smio je prodavati tu sol samo izvan područja omeđenog Šibenikom i Neretvom. Isto je nekoliko dana kasnije zatražio i Madij Mihe Dobroga za svoje zemlje u Žrnovnici, te mu je pod istim uvjetima to odobreno.<sup>187</sup>

Opskrba Splita solju je bila potpuno u rukama privatnika, koji su je dovozili s Paga gdje su Splićani imali svoja skladišta soli. Komuna je imala monopol na trgovinu solju, koju je prodavala u Zagori i Bosni za veliki profit. Izvoz privatnicima na kopno je bio strogo zabranjen. Stranci su u Splitu smjeli sol prodavati samo Splićanima.<sup>188</sup>

Političku dimenziju monopola na trgovinu soli možda najbolje oslikava slučaj Šibenika, koji svoj ubrzani razvoj duguje upravo toj činjenici. Kralj Ladislav je 1403. dozvolio Šibenčanima da mogu izvoziti 2000 modija soli bez plaćanja carine i taj iznos upotrijebiti za utvrđivanje.<sup>189</sup> 1422. mletačka vlada je odredila da se desetina koja se dobija

---

<sup>183</sup> Isti, 104.

<sup>184</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 87.

<sup>185</sup> Isti, 91.

<sup>186</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 122.

<sup>187</sup> Novak, *Split*, 460.

<sup>188</sup> *Statut grada Splita*, 266.

<sup>189</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 117.

od prodaje soli može iskoristiti za gradnju šibenskog kaštela.<sup>190</sup>

Iz ta dva primjera možemo vidjeti jasnu namjeru da se šibenska trgovina solju iskoristi za utvrđivanje grada i jačanje utjecaja Šibenika naspram prvenstveno Zadra, ali i Trogira. Proizvodnja soli je omogućila Šibeniku intenzivnu trgovačku razmjenu sa stočarskim zaleđem.<sup>191</sup> Nema pokazatelja o opsegu proizvodnje soli prije 1412. osim što je daća 1396. iznosila 550 dukata pa se može izračunati da je izvezeno 11000 šibenskih modija odnosno 2000 kabala soli, iz čega se može zaključiti da se proizvodnja nije bitno mijenjala do XVI. stoljeća. 1562. je morem izvezeno 25756 kabala, a godinu dana prije čak 73454 modija. U razdoblju 1546-1578. prosječna je proizvodnja iznosila 28616, najmanja 550 kabala a najveća 84486 kabala.<sup>192</sup>

Sindici na povratku iz Dalmacije 1525. kažu da je glavni izvor prihoda šibenske komune daća na mlinove, a značenje im je dodatno poraslo nakon što je 1524/5. organizirana gabela kod šibenskih solana u Zablaću za prodaju soli Turcima. Šibenik postao tržište za izvoz soli za Turke i Morlake koji su u Šibenik donosili žito za mljevenje.<sup>193</sup> U drugoj polovici XVI. stoljeća Šibenik prodaje čak polovicu svoje soli Turcima, te na račun te trgovine ostvaruje veliki trgovački i ekonomski napredak. 1574. uskladišteno je 21857 kablova soli, a za soljenje ribe je prodano 4769 kablova. 1581. proizvedeno je 10758 kablova a 1582. 10778 kablova. 1587. država i privatnici zajedno proizvedu i 30000 kablova, a država otkupljuje cijelu proizvodnju koja se penje na 60000 kablova. Doduše bilo je i lošijih godina poput 1596. sa 20000 kablova, a najniža razina proizvodnje je 5-6000 kablova.<sup>194</sup>

Gianbattista Giustiniano 1553. kao sindik za Dalmaciju posjećuje Šibenik i kaže da Morlaci izvoze velike količine soli te da ih pred gabelu za sol u šibenskoj luci zna doći i po 500-600 odjednom, zbog čega postoji veliki rizik od štete i incidenta. 1596. god u šibenskim solanama se dobilo 20000 kabala soli, ali u dvije godine prije toga samo 5000 odnosno 6000 godišnje. U prethodnim godinama se znalo dobiti i više od 60000 kabala godišnje.<sup>195</sup>

---

<sup>190</sup> Isti, 138.

<sup>191</sup> Kolanović, *Šibenik*, 24.

<sup>192</sup> Isti, 198.

<sup>193</sup> Isti, 171.

<sup>194</sup> Stulli, *Dalmacija*, 315.

<sup>195</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 263.

Samo od prodaje soli šibenska komora u XVI. stoljeću dobija 3 do 5 tisuća dukata. Godine 1553. prihodi šibenske komune iznose 10000, dukata a splitske 1060, što jasno pokazuje kolika je važnost prodaje soli bila za Šibenik i njegov ekonomski razvoj.<sup>196</sup> Sol je bila glavni izvor novca za šibensku komunu jer su šibenske solane bile vrlo obilne a potražnja u Hrvatskoj i Bosni vrlo velika. Šibenski trgovci su se teško nosili s novozavedenom strogošću po pitanju soli te su se nastavili ponašati po svojim starim običajima zbog čega su upadali u kriminal i prekršaje s čime se na temelju krijumčarenja bavio knez osobno. Šibenčani koji su izvozili sol su plaćali 10 dukata na svakih 100 modija izvezenih u roku 6 mjeseci ukoliko su sol prevozili morem, što je na njihovu žalbu kasnije produženo na rok od 2 godine.<sup>197</sup>

---

<sup>196</sup> Kolanović, *Šibenik*, 202.

<sup>197</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 262.

### 3.8 Voće

Voćke su prirodno prilično raširene u Dalmaciji zbog blage klime, a veći broj je i uvezen iz ostalih predjela Mediterana, najviše posredstvom Grka. Na Siciliji i u Španjolskoj su se uzgajale riža i šećerna trska stigle iz Indije, marelice, breskve, limuni iz Sirije, banane s arapskog poluotoka, uz šipak, šafran, a postoje i priče da su marelicu u Europu donijeli križari.<sup>198</sup>

Smokve su od najstarijih vremena na visokoj cijeni zbog svog karakterističnog okusa, te se od njih i u siromašnijim sredinama moglo spremati slastice. Još su antički Grci uveli sadnju smokava i mandula. Pogotovo se na splitskom području mnogo i uspješno bavilo sadnjom i sušenjem smokava, koje su bile jedan od najvažnijih splitskih izvoznih proizvoda.<sup>199</sup>

Splicani potkraj XV. stoljeća u Veneciju izvoze 98% sušenih smokava.<sup>200</sup> 1510. velika hladnoća je uništila smokve i masline koje se dugo vremena nisu oporavile, što je bio veliki udarac splitskoj privredi jer su smokve i ulje bile važni izvozni proizvodi.<sup>201</sup> Glava XCVI splitskog statuta određuje da se na području komune zabranjuje kupovina voća strancima u svrhu preprodaje.<sup>202</sup>

Masline i smokve su na Hvaru uspijevale bolje od žita, koje je Veliko vijeće nastojalo vezati za trgovinu vinom kako bi spriječilo glad.<sup>203</sup> Kad je polovinom XVI. stoljeća neka bolest napala i osušila mnoga stabla, osjetilo se to kao velika nedaća. No, ubrzo su se obnovila i opet su čuvane hvarske smokve u Veneciju izvožene sušene i u 25cm visokim bačvicama pomiješane sa ružmarinovim lišćem i lovorom kao poslastica. Bajami i rogači su bili važna grana te su se uz veliku potrošnju u samoj komuni izvozili u Veneciju i Marke<sup>204</sup> Iz Šibenika je od 1441-1443. izvezeno je 600 kvarti ili 10 tona smokava, a izvoz se krajem

---

<sup>198</sup> Goldstein, Grgin, *Europa i Sredozemlje*, 186.

<sup>199</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 114.

<sup>200</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 435

<sup>201</sup> Omašić, *Kaštela*, 146.

<sup>202</sup> *Splitski statut*, 229.

<sup>203</sup> Novak, *Hvar*, 69.

<sup>204</sup> Isti, 127.

stoljeća osjetno povećao te je samo Juraj Miličević 1462. u Veneciju izvezao 170 kvarti ili 2.5 tona smokava.<sup>205</sup>

Jabuke i kruške su uzgajane u voćnjacima još u rimskim vremenima, te su do srednjeg vijeka bile široko rasprostranjene. Jele su se u prirodnom obliku ili skuhanе u obliku kompota. Lubenice i dinje su danas karakteristične za Dalmaciju, te iako se ne spominju mnogo u pisanim izvorima, pretpostavlja se da su u srednjem vijeku donešene na dubrovačko područje od strane trgovaca, odakle su se proširile po čitavoj Dalmaciji. Splitski statut u glavi 106. knjige III statuta iz 1312. zabranjuje sadnju jabuka u maslinicima, dok ostala stabla mogu biti zasađena s dozvolom vlasnika.<sup>206</sup>

---

<sup>205</sup> Kolanović, *Šibenik*, 172.

### 3.9 Masline

Maslinarstvo je kao i vinogradarstvo u Dalmaciju doneseno za grčke kolonizacije. Na Hvaru je jedna od najvažnijih ekonomskih grana bilo maslinarstvo, jer je maslina bilo u obilju još iz grčkih vremena. Na otoku osim maslinovog ulja nije bilo drugih začina, jer se svinje nisu gojile. Sušene masline su uvelike korištene za prehranu stanovništva, kao i u Grčkoj, dok se ulje prvenstveno trošilo u lokalnoj upotrebi a nešto se i izvozilo, prvenstveno u Veneciju, kao začin u gradu i u mornarici ali i za podmazivanje konopa.<sup>207</sup> Masline i smokve su na Hvaru uspijevale bolje od žita, koje je Veliko vijeće nastojalo vezati za trgovinu vinom kako bi spriječilo glad.<sup>208</sup>

Na dubrovačkom selu već u XII. stoljeću nalazimo masline.<sup>209</sup> Zadranima 1281. u Rijeku i Senj izvoze maslinovo ulje.<sup>210</sup> Glava 106. knjige III splitskog Statuta iz 1312. određuje da svaki obrađivač mora nasaditi šest manjeva maslina na svaki vrit vinograda, pod prijetnjom kazne od 4 solida.<sup>211</sup> Gornjim zadarskim gradskim slojevima već u XIV. stoljeću maslinici donose čak 25 posto profita.<sup>212</sup>

Šibenska statutarna odredba iz XIV. stoljeća regulira uspostavu i obradu vinograda i njihovih proizvoda na Zlarinu, tako da se uz lozu u vinogradu moraju zasaditi i masline.<sup>213</sup> Od rujna 1441. do rujna 1443. iz Šibenika je izvezeno 1200 modija ulja u prosječnoj vrijednosti 3500 dukata, što odgovara samo sedmini Giustinianove procjene šibenske proizvodnje ulja od 25000 dukata.<sup>214</sup> Na primjeru Šibenčanina Jerolima Ivetića iz 1492.

---

<sup>206</sup> Statut grada Splita, 147.

<sup>207</sup> Novak, Hvar, 127.

<sup>208</sup> Isti, 69.

<sup>209</sup> Stulli, Dubrovnik, 21.

<sup>210</sup> Peričić, Zadar, 42.

<sup>211</sup> Statut grada Splita, 147.

<sup>212</sup> Peričić, Zadar, 26.

<sup>213</sup> Stulli, Dalmacija, 259.

<sup>214</sup> Kolanović, Šibenik, 172.

vidimo da od ukupno 337 gonjaja zemlje maslinici čine 3% (10 gonjaja).<sup>215</sup>

Mletačka vlada 27. listopada 1425. izdaje zabranu za izvoz ulja, sira i drugih stvari igdje osim u Veneciju za čitavo područje sjeverno od Promontura, dok za područje južno ostaje slobodan izvoz.<sup>216</sup> 1510. velika hladnoća je uništila smokve i masline koje se dugo vremena nisu oporavile, što je bio veliki udarac splitskoj privredi jer su smokve i ulje bile važni izvozni proizvodi. 1565. mletački Senat je naredio obnovu maslinarstva u Dalmaciji zbog nedostatka ulja u Veneciji.<sup>217</sup>

---

<sup>215</sup> Kolanović, *Šibenik*, 154.

<sup>216</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 265.

<sup>217</sup> Omašić, *Kaštela*, 146.



### 3.10 Ostalo

Gljive su zbog svoje rasprostranjenosti su gotovo sigurno bile dio svačije prehrane, a pogotovo siromašnijih slojeva. Zbog potrebe za vlagom gljive se obično nalaze u šumovitim predjelima, pa ih je danas teže pronaći u Dalmaciji nego u srednjem vijeku kad je pokrov šuma bio mnogo gušći, a tim i gljive rasprostranjenije. U Italiji se oduvijek gljive smatralo poslasticom i igraju veliku ulogu u njihovoj kulinarskoj tradiciji, koja je pak imala ogroman utjecaj na dalmatinsku kuhinju. Jeli su ih podjednako i bogati i siromašni.

Povrtlarstvo je u okolici Splita prisutno još od Dioklecijana koji sa ushitom govori Maksimilijanu o užicima uzgajanja vlastitog vrta. Najviše je vrtova u srednjem vijeku bilo u neposrednoj blizini grada i u predgrađima. U Dalmaciji se u prošlosti najviše sadio lisnati kupus i cvjetača, a relativno mali interes za sađenjem ostalih vrsta se tumači dostupnošću kvalitetnog povrća iz Italije za plemiće te dostupnošću samoniklih vrsta težacima.<sup>218</sup>

Špinat je izvorno perzijska namirnica, na Mediteran je doprla preko Sicilije u vrijeme arapske vlasti, kao i veliki broj poljoprivrednih inovacija. Zbog lakoće uzgoja se ubrzo proširila po čitavom Mediteranu, prvenstveno kao vrtina biljka. Iako je obično uzgajana u manjim razmjerima, dostigla je veliku popularnost zbog svoje nutritivnosti i zdravstvenih efekata. Ispočetka je bila biljka za pučane i siromašne, no kasnije su je otkrili viši slojevi, a posebnu reklamu je dobila kad je Katarina Medici postala francuska kraljica te je tražila da se uz svaki obrok servira špinat.

Med je bio vrlo raširen u Dalmaciji u srednjem vijeku, te je u periodu prije širenja šećerne trske predstavljao jedan od rijetkih zaslađivača.<sup>219</sup> Pčelarstvo se spominje kao važan dio poljoprivrede Cetinske krajine XIVog stoljeća.<sup>220</sup> Pčelarstvo je bilo vrlo razvijeno u dubrovačkoj astareji. Tako je Prodan Odrinucić iz Župe 2.12.1335. tužio Nedihina Dragoševića i drugove da su mu ukrali 400 košnica, sto upućuje da se bavio isključivo pčelarstvom.<sup>221</sup> U Dubrovniku je zakonom zabranjeno prodavati medovinu u javnosti, ali ju

---

<sup>218</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 116.

<sup>219</sup> Lučić, *Astareja*, 99.

<sup>220</sup> Stulli, *Dalmacija*, 39.

<sup>221</sup> Lučić, *Astareja*, 99.

je kod kuće dozvoljeno konzumirati.<sup>222</sup>

Glava XXXVI splitskog statuta jasno određuje mjere za prodaju meda.<sup>223</sup> Stanovništvo otoka Molata uzgaja pčele i Zadru prodaje prilične količine meda. Zadarski građanin Luka Lanić 1381. daje zajam od 1800 dukata ugarsko-hrvatskom kralju Ludoviku na račun buduće prodaje meda.<sup>224</sup> Pred kraj XIV. i u XV. stoljeću se bračko stanovništvo bavilo pčelarstvom zbog bujne vegetacije, što je omogućavalo prerađivanje meda i voska u tolikoj mjeri da je čak i strancima bilo dozvoljeno pčelariti.<sup>225</sup>

---

<sup>222</sup>

*Dubrovački statut*, 184.

<sup>223</sup>

*Splitski statut*, 358.

<sup>224</sup>

Peričić, *Zadar*, 29.

<sup>225</sup>

Vrsalović, *Brač*, 123.

## 4. PREGLED PO GRADOVIMA

### 4.1 Zadar

Zadar se od svih dalmatinskih komuna razvijenog srednjeg vijeka isticao gotovo jednako koliko i Dubrovnik, te je u periodu prije mletačke okupacije Dalmacije bio gotovo jednako važan i utjecajan. No, upravo je taj sjaj bio glavni razlog mletačkog neprijateljstva prema zadarskoj komuni. Zadar je stanovništvom i veličinom agera najveći dalmatinski grad kroz čitav srednji vijek, i samo mu je Dubrovnik uspijevao konkurirati. U Zadru je između 1291. i 1382. živjelo 8 do 9000 stanovnika s velikim fluktuacijama.<sup>226</sup> Mlečani 1410. u gradu zatiču 7570 stanovnika, a broj je do kraja stoljeća oscilirao između 5700 i 9824 stanovnika. Prvi pouzdani popis je iz 1527. kad je u gradu 6903, a u varoši 1148 stanovnika, ukupno 8051.

Zadarska komuna 1527. ima 24041 stanovnika, 1554. 17388, 1557. 20500, 1559. 21500, 1561. 22390, 1578. 14950 a 1582. nakon dva mletačka rata samo 13888. Terraferma 1527. ima 9109, a prije mletačkog rata 1499-1502. taj je broj morao biti veći, jer popis spominje nenastanjena sela. Po popisu 1542. ima 2800, 1554. 5514, 1566. 7292, 1578. 1600, 1598. 2972. Zadarski otoci 1527. imaju 6589, 1553. 5293, 1559. 6400, 1564. 6173, 1578. 5750, 1582. 5711, 15865. 6284, 1598. 6235 stanovnika iz čega se jasno vidi da su uživali veću demografsku stabilnost u odnosu na sam grad i kopneni dio distrikta.<sup>227 228</sup>

Zadar od XII. do XV. stoljeća širi gradski distrikt prema hrvatskom zaleđu i Lučkoj županiji prvenstveno ekonomskim putem, stjecanjem zemljišnih posjeda koji se naknadno politički uključuju u sastav zadarske komune.<sup>229</sup> Zadarski teritorij je najveći od svih dalmatinskih komuna sa 1150km<sup>2</sup>.<sup>230</sup> No za razliku od dubrovačkog, zadarsko je zaleđe bilo izrazito plodno i produktivno te povoljno za ozbiljniju poljoprivredu. Oba teritorija obuhvaćaju otoke od samih početaka, dok se dubrovački zbog reljefa i političke situacije širi

---

<sup>226</sup> Peričić, *Zadar*, 20.

<sup>227</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 416.

<sup>228</sup> Peričić, *Zadar*, 51.

<sup>229</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 236.

<sup>230</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 213.

samo uz obalu, zadarski se širi uglavnom u unutrašnjost upravo zbog manje dramatičnog reljefa.<sup>231</sup> Od zemljišnih kultura najvažnije su bile vinova loza i žitarice, ali i povrtlarske kulture.<sup>232</sup>

Godina	Grad	Terraferma	Otoci	Komuna
1410.	7570			
1527.	8051	9109	6859	24041
1542.		2800		
1553.	6536	12000	5293	23829
1554.		5514		17388
1557.				20500
1559.			6400	21500
1561.				22390
1564.			6173	
1566.		7292		
1573.	5579	3502	5579	14660
1578.	7600	1600	5750	14950
1582.			5711	13888
1586.	6163	3078	6281	15525
1593.	5814	2314	5646	15774
1596.	5000	2557	6172	15601

<sup>231</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 305.

<sup>232</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 80.

Tek širenjem distrikta na Novigrad, Obrovac i Vranu ratarstvo doživljava veći zamah, a prema sačuvanim izvorima vidi se da je tijekom XIV. stoljeća na tom području prevladavao dvopoljni sustav. Već u XI stoljeću je poznato da jedna zemlja neodređene površine daje 24 modija žita. Što se dublje ide u unutrašnjost, zemlja je plodnija i pogodnija za ratarstvo. Ondje su uzgajane žitarice, najviše ječam, ali i pšenica, proso i raž. Najviše žita su dobijali gradski samostani i plemićke obitelji koje su imale velike posjede na hrvatskom teritoriju. Samostan sv. Kuzme i Damjana je dobivao 250 modija žita na račun davanja, što bi moglo značiti da se na njegovom posjedu dobivalo ukupno oko 1000 modija.<sup>233</sup>

Stoga ne čudi da se zadarsko plemstvo jako brzo okrenulo formiranju velikih zemljoposjeda te sustavnom širenju svog teritorija nauštrb hrvatskih županija, koje je koristio kao izvor jeftine radne snage i čiji je identitet i sam polako poprimao. Gornji gradski slojevi već u XIV. stoljeću stječu velike zemljišne posjede, a posebno za vrijeme anžuvinske vlasti 1358.-1409. kad oranice vlasniku donose 10, a vinogradi i maslinici čak 25 posto profita. Kada su korisne površine postale prostranije, nedostatak radne snage se jače osjećao.<sup>234</sup>

Posebnost Zadra i okolice se ogleda u činjenici da je najveći dio zemlje u okolini pripadao plemstvu i crkvenim ustanovama koje su ih iznajmljivale obrađivačima u kolonatskom i kmetskom odnosu.<sup>235</sup> Selište zadarskog kmeta je u XV. stoljeću obuhvaćalo ždrijeb oranice, 30 do 32 gonjaja ili 7-7,5 hektara, što je bilo dovoljno za funkcioniranje kmetskog posjeda. Po dvopoljnom sustavu obrade to je značilo da je kmet za izvršavanje obveza prema vlasniku zemljišta imao na raspolaganju 3-3,5 hektara. Temeljno podavanje kmeta u zadarskom distriktu je bila naturalna renta od ¼, prvenstveno u žitu.<sup>236</sup>

Zadar je s obzirom na veličinu zemljoposjeda izuzetak u cijeloj Dalmaciji, gdje je po Raukaru 35-70 hektara mali posjed, 70 do 140 hektara srednji a više od 140 veliki. Najveći šibenski posjed je manji od 140 hektara, a u Dubrovniku se veleposjedom u Astoreji smatra 15 do 25 hektara.<sup>237</sup> Stoga nije čudno što je zadarsko plemstvo najbogatije u usporedbi sa

---

<sup>233</sup> Peričić, Zadar, 25.

<sup>234</sup> Isti, 26.

<sup>235</sup> Isti, 22.

<sup>236</sup> Petriccioli, Švelec, Peričić, Zadar, 114.

<sup>237</sup> Kolanović, Šibenik, 88.

ostalim komunama. Gradske pekare su bile u vlasništvu plemićkih obitelji, a pekaru je obično pripadalo dvije trećine prihoda<sup>238</sup>

Zadar nije bio toliko ovisan o uvozu žitarica kao Split sa višestruko manjim proizvodnim teritorijem, ali je ipak uvezio žitarice. Svaki je stanovnik u prosjeku trošio godišnje 200-250kg žita.<sup>239</sup> Zadar ipak nije mogao podmirivati svoje potrebe za žitaricama, pa su uvozili čak i kruh iz Apulije, što je bilo zabranjeno.<sup>240</sup> Zadarska okolica oskudijeva većim vodenim tokovima, pa su što se tiče mlinarstva Zadrani bili u najnepovoljnijem položaju u Dalmaciji.<sup>241</sup> Zadarske i trogirske reformacije u XV. i XVI. stoljeću uređuju usklađivanje žitnih mjera s mletačkim, što govori o gubitku komunalnog identiteta i ekonomske samostalnosti.<sup>242</sup>

No, usprkos velikoj količini obradivih površina i plodnosti zemlje, po čemu se najviše isticao posjed opatije Rogovo, Zadar je u najboljim godinama podmirivao tek većinu svojih ukupnih potreba za žitom. Do XVI. stoljeća zadarsko područje je nazivano žitnicom Dalmacije. No, već 1525. se obrađivalo tek 6 od 70 četvornih milja obradive površine. Nasuprot tome stoji podatak da se do 1499. samo u Tinju i Raševiću znalo dobivati po 3000 kvarti žita, a sljedeće godine tek desetina zbog rata.<sup>243</sup>

Razlog za to leži u nedostatku radne snage za obrađivanje tako velikih površina, budući da je veliki dio stanovništva bio zaposlen u drugim granama, te u zastarjeloj tehnologiji obrade i lošoj organizaciji rada. Nedostatak radne snage je uvelike utjecao na produktivnost, ali općenito uzevši zbog dvopoljnog sustava ratarstvo nije bilo na osobito razvijenom nivou. Nažalost, to nije bilo dovoljno za potrebe stanovništva.<sup>244</sup> Teško je procijeniti da li je Zadar mogao podmirivati sve svoje potrebe u slučaju bolje organizacije, no činjenica da usprkos dobrim preduvjetima za tako nešto to ipak nije bio u stanju ipak govori podosta.

---

<sup>238</sup> Peričić, *Zadar*, 37.

<sup>239</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 82.

<sup>240</sup> Peričić, *Zadar*, 43.

<sup>241</sup> Isti, 38.

<sup>242</sup> Raukar, *Srednjekovlje*, 380.

<sup>243</sup> Peričić, *Zadar*, 74.

Proizvodnja je imala velike oscilacije, pa je poslije 1527. zemljišna proizvodnja zaleđa uvelike obnovljena, dok se nakon rata 1537-1540. dosta slabije oporavljala. 1564. izvješće zadarskog kapetana kaže da je na kopnu prethodne godine proizvedeno 111746 stara žita, a na otocima samo 6000 stara. Ako su ti podaci točni, to znači da je te godine ostvaren višak. U prilog tom izvoru govore podaci o prinosima na posjedima rogovskog samostana gdje se proizvodilo razmjerno mnogo žita – 1562. 132 tone, 1563. 183 tone, 1564. 89 tona žita. Ali, u prosjeku je proizvodnja žita dostajala za 4-8 mjeseci, na što ukazuju brojne nestašice naročito nakon Ciparskog rata. Bilo je slučajeva da stanovništvo Zadra nije skupilo „ni zrno žita”, već su njihovu ljetinu pokupili Turci, kao u prvoj godini Ciparskog rata. Ipak, te je godine ninski kraj proizveo dovoljno žita i vina za potrebe stanovništva. To ukazuje da su sa racionalnijom i urednijom obradom polja mogla davati mnogo veće prinose.<sup>245</sup>

Venecija je oduvijek pokušavala zagušiti i podrivati zadarsku trgovinu, pa već 1226. zabranjuje svojim podanicima trgovinu sa Zadrom. No, ta zabrana nije dugo trajala, a prvenstveno se to odnosi na izvoz mesa kao najvažnije namirnice. Zadrani su uvelike trgovali i sa Napuljskim kraljevstvom i Ugarskom, odakle su namirivali nedostatak žitarica. Dubrovčanima su Zadrani prodavali sol, žito i roblje. Zadrani 1281. u Rijeku i Senj izvoze maslinovo ulje, vino, sir, a uvoze lan, platno i vosak. Posebno je značajan uvoz žita, bilo od strane pojedinaca ili komune. Plemić Matafari i ban Pavao uvoze žito iz Napulja bez posrednika, što govori o primatu Zadra u vezama s Napuljskim kraljevstvom.<sup>246</sup>

Konstantni problemi sa nestašicama žita su imali efekt da se zadarsko stanovništvo okrenulo brodarstvu, najviše radi nabavke onih žitarica kojih kod kuće nisu imali dovoljno.<sup>247</sup> XIV. stoljeće je povoljnije za razvoj brodarstva, ali uglavnom se radi o manjim jedrenjacima. Zbog relativnog nedostatka brodogradilišta Zadrani su uglavnom brodove kupovali od Senjana, s kojima su i inače dobro surađivali. Nakon Zadarskog mira 1358. pogotovo se zadarsko plemstvo baca u razvijanje trgovačke flote, najčešće u suvlasništvu sa Senjanima. Brodovi su ipak uglavnom manje nosivosti, pa je tako koka mogla prenijeti 1200 bačava ili

---

<sup>244</sup> Isti, 74

<sup>245</sup> Isti, 74.

<sup>246</sup> Isti, 42.

<sup>247</sup> Isti, 49.

200 glava sitnog blaga ili 1000 modija soli. Veći brodovi su prevozili drvo u Barlettu i na Maltu, a iz Apulije se redovito dovozilo žito.<sup>248</sup>

Pomorstvo je u XV. stoljeću bilo jako razvijeno, doduše samo u kategorijama malih i srednjih brodova po zapremnini. Krajem XV. stoljeća došlo je do ubrzanog razvoja zadarskog pomorstva u takozvanom „zlatnom dobu” kada je ukupna zapremnina zadarskog brodovlja iznosila 60000 stara. Nakon toga je slijedio pad, a brodarstvo se iz grada seli na otoke (Silba, Iž).<sup>249</sup> Zadar 1475. posjeduje jedan brod nosivosti oko 150 tona, a 1508. jedan jedrenjak od oko 300 tona. Glavnina zadarskih brodova je mogla ponijeti do 100 tona robe, čime su svrstani u kategoriju srednje nosivosti. Brodovi male nosivosti su mogli ponijeti do 10 tona robe.<sup>250</sup>

U jesen 1507. zadarski mornar kupuje kod nekog Mlečanina trećinu broda nosivosti 300 stara za 15 zlatnih dukata. 1514. Jure Kučić u zajedništvu sa nekim Grecom iz Ravenne posjeduje jedrenjak nosivosti 700 stara, kojeg prodaju za 60 dukata nekom Zorziju iz Venecije.<sup>251</sup> Nakon gubitka samostalnosti i okretanja zadarske trgovine prema Veneciji dolazi do slabljenja zadarskog brodarstva, a posebno je to izraženo nakon početka turskih provala.

Zadar također nužno održava trgovačke veze sa zaleđem, ali se prvenstveno oslanja na vlastitu proizvodnju soli, posebno u drugoj polovici XIV. stoljeća.<sup>252</sup> Nakon 1358. Zadar se jače povezao sa hrvatskim zaleđem, što je donijelo bolje uvjete za uvoz sira iz Zagore, meda, voska, stoke, ugljena itd.<sup>253</sup>

U vremenu između dvije mletačke okupacije glavni prihod zadarske komune je nedvojbeno od paških solana, koje su bile glavni konkurent Mlečanima na jadranskom tržištu te vjerojatno glavni razlog njihove vojne intervencije. Još 1351. Venecija propisuje da se bez njihove dozvole paška i zadarska sol ne smiju izvesti nikamo osim u Veneciju, a iduće godine

---

<sup>248</sup> Isti, 62.

<sup>249</sup> Isti, 114.

<sup>250</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 320.

<sup>251</sup> Peričić, *Zadar*, 119.

<sup>252</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 307.

<sup>253</sup> Peričić, *Zadar*, 43.



opet propisuju strogi režim prodaje soli u Zadru.<sup>254</sup> Mlečani 1381. nastoje dodatno podrivati Zadar odlukom po kojoj se u idućih 20 godina iz Mletaka u Zadar može izvesti 25000 dukata vrijednosti robe godišnje, a u sve ostale dalmatinske gradove zajedno 35000 dukata.<sup>255</sup>

Od 1352. do 1358. Zadrani su bili prisiljeni prepustiti čitavu trgovinu solju Mlečanima. Prodaja soli je do 1358. u nadležnosti komune, nakon toga kraljevski monopol. Najveći protok trgovine soli je bio za perioda zadarske nezavisnosti, jer su pogotovo Mlečani nastojali ograničiti zadarsku trgovinu solju kako bi njihove solane bile konkurentnije. Nakon 1358 trgovina solju je opet procvala, najviše zbog olakšane povezanosti sa prirodnim zaleđem. Proizvodnju paških solana preuzimaju firentinski trgovci u Zadru. 1377. dvojica zadarskih trgovaca iz Paga odjednom izvoze 10000 modija soli na nepoznato odredište. Plemić Mihovil Rosa 1384/5. u nekoliko navrata prodaje 19,5 milijara soli, a nekolicina zadarskih plemića izvozi sol u Drijevu odakle je Dubrovčani prosljeđuju dalje u Bosnu. Tako je 1387. otpremljeno 10 milijara paške soli odjednom.<sup>256</sup>

Zadarski trgovci nakon 1409. gube trgovinu solju i prestaje trgovina s Bosnom.<sup>257</sup> Zadrani su do 1409. uglavnom izvozili sol, zbog čega je zadarska trgovačka struktura doživjela veliki udarac, za razliku od splitskog i hvarskog agrarno-ribarskog gospodarstva koje nije pretrpjelo velike udarce.<sup>258</sup> Venecija je usmjeravala jedino trgovinu solju jer ostale grane nisu bile dovoljno unosne. Privredna stagnacija je najviše dotakla najrazvijenije komune (Zadar, puno manje Split) dok one sa ruralno-agrarnom bazom nisu bile uopće ugrožene (Hvar, Korčula, Brač).<sup>259</sup> Zadarski trgovci ipak sve do 1423. uspijevaju izvesti veće količine soli, nakon čega se količine bitno smanjuju.<sup>260</sup>

Nakon okupacije prihodi iz solana su nacionalizirani te je Zadru oduzet glavni izvor prihoda. Venecijanski monopol na sol je imao posljedicu da je sa maksimalnih 240 do 250

---

<sup>254</sup> Stulli, *Dalmacija*, 40.

<sup>255</sup> Peričić, *Zadar*, 47.

<sup>256</sup> Isti, 43.

<sup>257</sup> Raukar, *Srednjekovlje*, 166.

<sup>258</sup> Isti, 435.

<sup>259</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 216.

<sup>260</sup> Peričić, *Zadar*, 103.

tisuća modija soli krajem XV. stoljeća proizvodnja pala 25 tisuća.<sup>261</sup> Od 1409. do 1454. je mletačka vlast uzrokovala veliko opadanje proizvodnje soli, te je osim na Pagu, koja je bila namijenjena isključivo za izvoz u Veneciju gotovo potpuno zamrla proizvodnja soli u distriktu. 1481. je na Pagu zabilježena najveća proizvodnja soli sa 1117 paških modija, nasuprot podacima o 245000 paških modija proizvedenih početkom XV. stoljeća.<sup>262</sup> Samo između 1482. i 1491. mletački officium salis izvozi 175000 paških modija soli prema zapadnoj obali Jadrana.<sup>263</sup>

I nakon pada trgovine solju Zadar zadržava snažnu trgovinu sa zaleđem i duž istočnojadranske obale. Izvozi se vino, kože, grubo sukno, drvo, vosak i med iz Hrvatske i Bosne, pa se tako znalo odjednom izvesti 10000 milijara svijetlog ulja najboljeg okusa.<sup>264</sup> Uzgoj maslina je bio relativno važan dio zadarskog gospodarstva, iako je u XV. stoljeću zbog turskih pustošenja često vladala nestašica maslinovog ulja.<sup>265</sup> Turci su 1499. uništili veći dio zadarskih vinograda i maslinika, a nastradali su i od vremena 1519, 1524 i 1548. čim bi se zasadi oporavili i počeli davati plod, odmah bi bili posječeni ili od strane Mletaka (1570.) ili Turaka (1580.) ili nepogoda (1586.).<sup>266</sup>

Također, uz masline uzgajan je i dud u XIV. stoljeću, te smokve i šljive i to najviše na otocima.<sup>267</sup> Stanovništvo otoka Molata uzgaja pčele i gradu prodaje prilične količine meda. Zadarski građanin Luka Lanić 1381. daje zajam od 1800 dukata ugarsko-hrvatskom kralju Ludoviku na račun buduće prodaje meda.<sup>268</sup> Do početka XV. stoljeća zadarsko zaleđe i otoci su raspolagali znatnim šumskim fondom, ali turski naleti su učinili da je u neposrednoj

---

<sup>261</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 87.

<sup>262</sup> Peričić, *Zadar*, 91.

<sup>263</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 91.

<sup>264</sup> Peričić, *Zadar*, 104.

<sup>265</sup> Isti, 63.

<sup>266</sup> Isti, 78.

<sup>267</sup> Isti, 26.

<sup>268</sup> Isti, 29.

gradskoj okolini gotovo sasvim nestalo drvene građe za obnovu srušenih zgrada, pa je i to bilo potrebno uvoziti.<sup>269</sup>

Ribarstvom se bave najviše stanovnici vanjskih otoka zadarskog arhipelaga, ali je i u samom gradu bilo bogatih ribara, koji su u prvoj polovini XV. stoljeća postali toliko moćni da je Nikola Rigoč zvan Glavoč kupio čitav plemićki posjed u blizini grada površine 136 gonjaja oranica, vinograda i pašnjaka.<sup>270</sup> Ribolovom se uglavnom bave Dugoootočani i Molačani. Otočki ribari su morali komuni davati osminu ulova ribe. Količina ulova je nekad i premašivala potrebe pučanstva distrikta.<sup>271</sup> Sredinom XIV. stoljeća nalazimo prvi primjer izvoza riblje marinade iz Zadra. Zadarsko ribarstvo je ostvarivalo značajne viškove, pa se ulagalo velike napore da se prvenstveno usoljena riba plasira na tržište.<sup>272</sup>

Iz Senja i Rijeke se uvozilo željezo, vosak, kože, lan, konop, drvo. Zadrani su u Senju, Rijeci i Bakru prodavali svoje žito, vino, ulje. Iz Šibenika se uvozilo žito, vino, koža, paklina ali u manjim količinama. U XVI. stoljeću je bilo slično; gradske vlasti 1521. određuju da se živežne namirnice moraju prodavati isključivo na gradskoj tržnici zbog nedostatka hrane. Iako Zadar ostaje najrazvijenije trgovačko središte nakon Dubrovnika, njegova trgovina ipak postaje sve više usmjerena na Veneciju, posebno u slučaju soljene i svježije ribe koja je na tržnicu u Veneciji dospijevala za manje od 24 sata nakon ulova. Tek sredinom i krajem XVI. stoljeća dolazi do postupnog trgovačkog oporavka Zadra.<sup>273</sup>

U prvoj polovici XV. stoljeća kroz zadarsku luku teče opskrba mletačke vojske i ratnog brodogradnja, u luci su česti brodovi nakrcani žitom a Zadar je glavna carinarnica Jadrana.<sup>274</sup> Položaj Zadra kao glavnog grada mletačke Dalmacije je imao i neke negativne posljedice, kao na primjer porast cijena prehrambenih proizvoda u gradu nakon pristajanja mletačkog brodogradnja koje je zahtijevalo opskrbu.<sup>275</sup> U prvom stoljeću mletačke uprave opskrba grada je bila redovita, i samo uslijed jako slabih ljetina je pučanstvo znalo trpjeti

---

<sup>269</sup> Isti, 85.

<sup>270</sup> Isti, 87.

<sup>271</sup> Isti, 30.

<sup>272</sup> Isti, 46.

<sup>273</sup> Isti, 104.

<sup>274</sup> Isti, 103.

oskudicu. Pučanstvo distrikta je u grad na prodaju dovozilo velike količine žita, živog blaga, mesa, sira, a manji dio je stizao s otoka i iz Apulije. Potrošnja mesa je bila razmjerno velika jer je cijena bila stalna. Prehrana se uglavnom bazirala na mesu i biljkama bez velikog izbora, kao i na ostatku Mediterana.<sup>276</sup>

Stočarstvo je na zadarskom području poznato i razvijeno još od davnina. Tako još *Obsidio jadreusis* spominje da su Mlečani sa zadarskog područja odveli 200000 ovaca.<sup>277</sup> Samo zakup nameta na promet mesa, blaga, ribolova i drva 1308/9. iznosio je 3125 libara.<sup>278</sup> 1335. za vrijeme zadarske pobune protiv Mlečana oteto je 5000 glava stoke sitnog zuba.<sup>279</sup> U drugoj polovici XIV. stoljeća prihod daće na blago i meso u Zadru je tri puta veći nego u Splitu, te je po svemu sudeći najveći dio prihoda komuna ubirala upravo od tih daća. To je posebno iritiralo Mlečane, koji su nametnuli visoke namete od 6 soldi po uvezenoj glavi blaga, do čak 16 za svinje i 20 za goveda.<sup>280</sup>

Ugarska vojska je 1384. zaplijenila žito, stoku i drugu pokretnu imovinu, a 1387. velika bosanska vojska je zasušnjila mnogo ljudi i najmanje 3400 glava krupnog i 3000 glava sitnog blaga.<sup>281</sup> Hrvatski ban Stjepan 1402. daruje samostan sv. Krševana sa 400 ovaca, 30 krava, 2 konja i 32 svinje.<sup>282</sup> Potkraj XIV. stoljeća u Zadru je živa trgovina sitnom stokom. Najtraženiji su škopci, pa je bilo slučajeva da je u grad odjednom dovođeno 200, 750 pa čak i 2000 škopaca. Manji je dio bio namijenjen prehrani gradskog stanovništva, a veći prekomorskoj prodaji. Glavni trgovci blagom u gradu su bili Firentinci.<sup>283</sup>

Dužd Franjo Foscari 19. siječnja 1452. zabranjuje da se iz Dalmacija izvozi u Marke i Apuliju smola, željezo, bakar, vosak, svila jer se moraju izvoziti samo u Veneciju. Nakon protesta 2. ožujka Zadranima se dozvoljava da kao i prije u Marke izvoze sir, kožnu robu,

---

<sup>275</sup> *Grad Zadar. Presjek kroz povijest*, 50.

<sup>276</sup> Peričić, *Zadar*, 62.

<sup>277</sup> Bože Mimica, *Dalmacija u moru svjetlosti*. (Rijeka: Dušević & Kršovnik, 2004.), 365.

<sup>278</sup> Peričić, *Zadar*, 47.

<sup>279</sup> Isti, 21.

<sup>280</sup> Isti, 47.

<sup>281</sup> Isti, 21.

<sup>282</sup> Isti, 28.

med, vunene pokrivače, sol i slanu ribu, te ulje, vino, soljeno meso i druge prehrambene stvari. Tek je 16. kolovoza ta odredba u potpunosti povučena, i to samo zato jer je mletačka vlada uvidjela da time usmjerava čitavu trgovinu iz Apulije i Marki prema Dubrovniku.<sup>284</sup>

Za vrijeme mletačke uprave i nakon kraha trgovine solju najvažnija zadarska grana trgovine postaje trgovina stokom i stočarskim proizvodima sa Venecijom. Zadarsko stočarstvo se nesmetano razvija sve do mletačko-turskog rata 1499-1502.<sup>285</sup> Dogon blaga iz zaleđa je bio intenzivan sve do rata 1537. godine, da bi se donekle nastavljao u mirnim razdobljima.<sup>286</sup> Osim blagom trgovalo se i svježim, soljenim, dimljenim mesom, kozom, vunom i sirom. Najveći dio je odlazio za Mletke, pogotovo u mirnim vremenima.<sup>287</sup> Domaći sir se uvezio sa otoka i usmjeravao dalje prema Italiji.<sup>288</sup>

Najvažnija stočarska područja u Zadru su se nalazila na otocima, prvenstveno sitna stoka.<sup>289</sup> Sve dok se kopneni posjed komune prostirao na malom posjedu distrikta, ondje nije bilo gotovo nikakvih uvjeta za znatniji razvitak stočarstva. Jedino se uzgajalo goveda za vuču na malim livadama.<sup>290</sup> Krajem XIV. stoljeća kroničari spominju 1700 goveda u zadarskom zaleđu.<sup>291</sup> Samostan sv. Krševana 1449. na Dugom otoku drži 733 ovce i 567 koza, na Maunu 871 ovcu, 225 koza i 9 krava.<sup>292</sup> Zadarska obitelj Nassi je na Dugom otoku imala stado od 700 ovaca i koza, a neki drugi zadarski plemić je tamo imao 800 glava razne stoke. Obitelj Matafari je znala na Pagu držati i do 2000 glava sitnog blaga.<sup>293</sup>

---

<sup>283</sup> Isti, 45.

<sup>284</sup> Antun Ničetić, *Povijest dubrovačke luke*. (Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 1996.), 52.

<sup>285</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 93.

<sup>286</sup> Peričić, *Zadar*, 108.

<sup>287</sup> Isti, 46.

<sup>288</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 93.

<sup>289</sup> Isti, 85.

<sup>290</sup> Peričić, *Zadar*, 27.

<sup>291</sup> Isti, 28.

<sup>292</sup> Isti, 103.

<sup>293</sup> Isti, 27.

Već u XV. stoljeću je stočarstvo na Pagu bolje razvijeno nego u zaleđu, štoviše i neki šibenski plemići tamo napasaju svoja stada. No, ekstenzivno stočarstvo je uzrokovalo velike štete poljoprivredi, a pogotovo voćarstvu i vinogradarstvu, pa je s vremenom broj stoke uvelike opadao. Na ninskom području 1581. nalazimo samo 1049 glave sitna i 1442 glave krupna blaga, dok je u ostatku komune 1595. glavi krupnog i 6073 glava sitnog blaga.<sup>294</sup>

U primorskom dijelu, posebice u neposrednoj okolini grada i na otocima je bilo razvijeno vinogradarstvo već u XIII. stoljeću.<sup>295</sup> Vino je u XIV. stoljeću nakon soli najtraženija trgovačka roba u gradu, jer je vinova loza bila jako raširena po otocima i u neposrednom zaleđu. Najveći se dio vina prodavao u gradu na malo. Daća na prodaju vina 1385. iznosi 7200 malih libara. Mlečani nastoje zagušiti zadarsku trgovinu vinom, pa zabranjuju uvoz vina u Zadar, a uvoz bilo čijeg, pa i zadarskog vina u Veneciju ne opterećuju daćama. Ipak, zadarsko se vino nije dobro prodavalo u Veneciji zbog velikih troškova prijevoza i domaćih izvoznih daća.<sup>296</sup> Zadarsko vino je prvenstveno namijenjeno lokalnoj potrošnji, godišnje se na malo proda 15000 hektolitara ili nešto više od 200 litara po stanovniku godišnje.<sup>297</sup>

Uzgoj vinove loze u Zadru nije bio isplativ zbog nedostatka radne snage, nasuprot npr. Dubrovnika.<sup>298</sup> Vinogradarstvo nije imalo tako veliku ulogu u privrednoj strukturi kao u Splitu ali je bilo važno, zbog čega se i zabranjuje uvoz stranog vina 1422.<sup>299</sup> Proizvodnja vina u zadarskom distriktu je bila ograničena na neposrednu okolicu grada, uski priobalni pojas i otoke, te je iako značajna bila dosta manje razvijena od npr. splitske. Sudeći po malom uvozu, dalo bi se zaključiti da čak i u doba turskih napada proizvodnja nije patila, uglavnom zbog toga što je većina bila koncentrirana na otocima, te su nestašice vina bile rijetke. Krajem XV. stoljeća ninska komuna proizvodi 400, zadarsko kopno 7500 a otoci 25000 barila godišnje,

---

<sup>294</sup> Isti, 81.

<sup>295</sup> Isti, 25.

<sup>296</sup> Isti, 45.

<sup>297</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 92.

<sup>298</sup> Peričić, *Zadar*, 23.

<sup>299</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 82.

što ipak nije dovoljno za potrebe pučanstva.<sup>300</sup> Godišnje se u Zadru prodavalo 1700 modija uvezenog vina, tj. 9 posto ukupne prodaje.<sup>301</sup>

Do 1422. zadarska trgovina se nastavljala kao i prije, kad su počele restrikcije na izvoz vina u gradove koji nisu pod mletačkom vlašću (konkretno Senj, pod vlašću ugarske krune).<sup>302</sup> Cijena dalmatinskog vina u Veneciji je bila vrlo niska zbog velike konkurencije, što međusobne dalmatinskih gradova, što sa terraferme. Zbog energičnih protesta zadarskih trgovaca odredba je promijenjena na način da se više nije odnosila na vino koje je time bilo slobodno izvoziti gdje god.<sup>303</sup>

U ranim fazama mletačke vlasti, prije početka ozbiljnijih turskih provala Zadar se relativno dobro gospodarski držao upravo zahvaljujući produktivnosti svog agrarnog zaleđa. sačuvani popisi o zakupu zadarskih poreza govore o padu ukupnog obujma zadarske trgovine tek krajem XV. stoljeća, a trgovina agrarnim proizvodima je više manje konstantna. Tek mletačko-turski rat 1499-1502. donosi velike promjene i pad trgovine.<sup>304</sup> Oko polovice XVI. stoljeća zadarska ukupna trgovina iznosila je 14000 dukata, splitska 30000 dukata, šibenska 50000, hvarska 70000.<sup>305</sup>

Razdoblja turskih provala se mogu opisati kao razdoblja plime i oseke, koja su u vremenskim intervalima potpuno devastirala i populacijski praznila zadarsko zaleđe. Zima 1493/4. je kopnenom dijelu zadarskog distrikta donijela nezapamćenu bijedu, pa je u toj i sličnim situacijama mletačka vlast uskakala sa određenom količinom žita. No, to je bio samo početak, jer je zbog turskih pustošenja zemlja u gradskom zaleđu ostajala neobrađena, a pučanstvo ponekad bez ikakvih živežnih namirnica.<sup>306</sup> Još 1500. zadarski rektor dojavljuje Mlecima „ovdje su kuga, glad i Turci”. Fra Šimun Klimantović 1505. bilježi da zadarsko

---

<sup>300</sup> Peričić, *Zadar*, 77.

<sup>301</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 85.

<sup>302</sup> *Grad Zadar. Presjek kroz povijest*, 45.

<sup>303</sup> Isti, 46.

<sup>304</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 218.

<sup>305</sup> Mimica, *Dalmacija*, 388.

<sup>306</sup> Peričić, *Zadar*, 63.

područje dijeli glad sa čitavom Europom. Tom prilikom u gradu nije bilo žita pa se kruh radio od boba, a u okolici nije „pjevala ni kokoš ni pijevac”.<sup>307</sup>

Čim bi se ukazao i najmanji znak oporavka, slijedio bi novi val uništenja i destrukcije. Poljoprivreda kao proizvodna grana je jako osjetljiva na političke turbulencije zbog velikog broja potrebnih radnih sati, te činjenice da je polja zasađena žitaricama vrlo lako zapaliti i opustošiti, a vrlo teško dovesti do same žetve. To je uvjetovalo sve veće probleme s gladi u zadarskoj komuni, koja je zbog velikog broja stanovnika u samom gradu i u distriktu bila time relativno više izložena od drugih komuna s manjim brojem stanovnika. 1525. mletački izvjestitelj kaže da je "ubogi grad" nekad hranio sebe i Dalmaciju, a sad ima žita za tri mjeseca, jer se od 70 milja teritorija obrađuje samo 6 i to pod rizikom sužanjstva.<sup>308</sup> U prvim 20 godina XVI. stoljeća Turci najviše napadaju Split, Trogir i Šibenik a Zadar je relativno ostavljen na miru, dok su najveća razaranja u razdoblju 1520-1525.<sup>309</sup>

Iz 1528. imamo podatak da je u mirnodopskim vremenima zadarska okolica proizvodila žita i povrća za pet do šest, najviše osam mjeseci godišnje.<sup>310</sup> 1529. je zabilježena tolika glad da je „u Lukoranu za korizmu umrlo 500 ljudi, i u Sutomiščici, a u gradu ni broja ne biše toliko ih mreše”.<sup>311</sup> Glad je u Zadru zabilježena i 1530., 1538., 1539., 1540., 1557., 1559., 1560., 1571., 1583., 1586. i 1596.<sup>312</sup>

Glad je najčešće pratila kugu, te je 1530. tokom kuge zavladała opća glad jer su prekinute veze s okolicom. Mletačka vlada je morskim putem poslala 200 stara žita da koliko toliko pomogne. 1536. su Turci popalili čitavu okolicu, pa se 1537. nije moglo uzgajati žito pa je zbog velike nestašice i gladi od Venecije zatražena pomoć od 2000 stara žita ili brašna i 3000 stara prosa ili ječma. Unatoč tome u gradu se oskudica osjećala sve do prestanka ratnih

---

<sup>307</sup> Isti, 66.

<sup>308</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 247.

<sup>309</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 219.

<sup>310</sup> Peričić, *Zadar*, 63.

<sup>311</sup> Isti, 66.

<sup>312</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 174.



operacija u okolini.<sup>313</sup> Nestašica žita je vladala bar 2 godine, zbog rata na terrafermi i odsječenosti od turskog zaleđa.<sup>314</sup>

Sa ratom 1537-1540 završava jedno od najtežih razdoblja dalmatinske povijesti.<sup>315</sup> Ni mirnodopska vremena nisu bila pošteđena nestašice, pa je 1551. zbog slabih prinosa i zabrane uvoza žita harala glad, pogotovo na otocima. To se ponovilo i 1556. za vrijeme kuge te na zimu 1559/1560. Da bi pobjeglo od gladi i kuge stanovništvo se iseljavalo, a najveće udarce je nanosilo mletačko regrutiranje veslača za galiје, kojih su znali uzimati po 1500 odjednom.<sup>316</sup>

Posebno je slaba ljetina bila 1557. kad je grad i okolicu zahvatila velika bijeda. Najgore je bilo na otocima gdje se živjelo od trava i korijenja i umiralo od gladi. Gradske vlasti su od Mlečana tražile 2000 stara žita za hitnu pomoć.<sup>317</sup> 1563. na zadarskoj terrafermi je proizvedeno 111746 stara, a na otocima 6000 stara žita, ili sve ukupno 7455,16 tona. Budući da je zadarska komuna 1561. imala 22390 stanovnika, to bi značilo da su njene potrebe bile oko 4500 tona godišnje. 1562. je na rogovskim njivama proizvedeno 132 tone, 1563. 183 tone, a 1564. samo 89 tona.<sup>318</sup>

Velik dio dobivenog žita trošile su posade trgovačkih i ratnih brodova ukotvljenih u luci. Vina je najčešće bilo u dovoljnim količinama. U drugoj polovici XVI. stoljeća raste važnost zadarskih otoka u opskrbi grada hranom.<sup>319</sup> Nakon Ciparskog rata 1570-1573. dolazi do novog povlačenja granica gdje dalmatinske komune a pogotovo Zadar i Split gube ogromne količine najplodnije zemlje, što pogotovo utječe na smanjenje splitskog proizvodnog potencijala jer Zadru ostaju razmjerno važni i bogati otoci.<sup>320</sup>

---

<sup>313</sup> Peričić, *Zadar*, 67.

<sup>314</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 248.

<sup>315</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 219.

<sup>316</sup> Peričić, *Zadar*, 67.

<sup>317</sup> Isti, 63.

<sup>318</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 246.

<sup>319</sup> Peričić, *Zadar*, 63.

<sup>320</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 221.

Sredinom XV. stoljeća cijena jednog stara žita je pola dukata, a stoljeće kasnije dvostruko više.<sup>321</sup> Sredinom XVI. stoljeća cijena stara žita na Sredozemlju iznosi 3 lire i 6 solda, dok je u Zadru cijena čak 8 soldi, za vrijeme obilatiijih žetvi 6 soldi, a za vrijeme ratne 1570. cijena je dosegla vrtoglavih 24 solda po staru. Osim loših prinosa 1569. i 1570. glavni razlog poskupljenja je tursko zauzeće velikog dijela zadarskog kopnenog zaleđa. Problemi s opskrbom su se nastavili i u idućem stoljeću.<sup>322</sup>

---

<sup>321</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 249.

<sup>322</sup> Peričić, *Zadar*, 63.

## 4.2 Šibenik

Šibenik je na početku razdoblja u kojem promatramo zajedno sa Splitom u grupi komuna srednje veličine sa 5 do 9 tisuća stanovnika u XV. stoljeću.<sup>323</sup> Raukar smatra da Šibenik u XV. stoljeću ima oko 4000 stanovnika.<sup>324</sup> U XV. stoljeću u šibenskom distriktu bilo je više od 13000 stanovnika.<sup>325</sup> No, Šibenik će naizgled paradoksalno svoj streloviti razvoj doživjeti u razdoblju nakon turskih provala, kada će zbog strateške važnosti svoje luke od mletačke uprave dobiti rijetku privilegiju trgovine solju sa turskim zaleđem. Ta trgovina, zabranjena u ostalim dalmatinskim komunama će utjecati na spektakularan rast stanovništva i bogatstva šibenske komune, te će kroz XVI. stoljeće šibenska komuna biti najbogatija od svih osim Dubrovnika, a brojem stanovnika tik do zadarske, od koje je samo stoljeće prije bila i četiri puta manja.

Popis stanovništva 1539. u Šibeniku nalazi 4950 stanovnika, od kojih 1213 sposobnih za oružje.<sup>326</sup> 1553. u Šibeniku živi 8220 stanovnika, a na otocima i teritoriju još 8000 pa je time najveći grad u Dalmaciji.<sup>327</sup> 1570. Šibenik ima 5391 stanovnika, od čega 520 sposobnih za oružje.<sup>328</sup> 1581-1583. Šibenik ima 5709 stanovnika, a izvan grada 4346, od čega 2151 sposobnih za nošenje oružja.<sup>329</sup> 1585. šibenska komuna ima 10232 stanovnika, a sam grad 6141 s predgrađima i 136 u Crnici. 1587. grad ima 6440 stanovnika uključujući 183 u Crnici, što iznosi porast od 163 stanovnika za dvije godine. Stanovništvo komune je naraslo za 276 ljudi na 10508.<sup>330331</sup>

---

<sup>323</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 171.

<sup>324</sup> Kolanović, *Šibenik*, 30.

<sup>325</sup> Isti, 168.

<sup>326</sup> Isti, 30.

<sup>327</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 172.

<sup>328</sup> Isti, 175.

<sup>329</sup> Isti, 177.

<sup>330</sup> Isti, 178.

<sup>331</sup> Kolanović, *Šibenik*, 31.

Šibenski kotar u sredini XVI. stoljeća izgubio većinu sela, po Giustinianu 1553. od 105 sela ostalo je 45, od čega bolje naseljenih 15 i to samo na obali. Nakon Ciparskog rata uopće više nije bilo stanovnika.<sup>332</sup> Bon i Erizzo 1559. izvještavaju da je prije ratova Šibenik imao 150 sela, a sad ih ima samo 28 slabo naseljenih sa jedva 6000 stanovnika<sup>333</sup> Šibenski otoci su krajem XV. stoljeća imali 470 stanovnika, a zbog egzodusa sa kopna krajem XVI. stoljeća čak 2900.<sup>334</sup>

Godina	Grad	Distrikt	Otoci	Komuna
14xx	4000	8000	470	13000
1539.	4950			
1553.	8220			16220
1559.	6350			12350
1570.	5391			
1573.	3937			
1575.	4416			
1576.	5320			8585
1583.	5709			10055
1585.	6141	1191	2900	10232
1587.	6440			10508
1595.	7000			12000

<sup>332</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 419.

<sup>333</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 266.

<sup>334</sup> Kolanović, *Šibenik*, 21.

U fazi prije turskih navala Šibenik je prvenstveno usporediv sa susjednim Trogirom i Splitom, s kojima je daleko najviše životno isprepleten u tom razdoblju. Pogotovo se sa Trogirom često sukobljava oko vrijednih poljoprivrednih zemljišta u Zagori. 8. svibnja 1349. donesena odluka o osnivanju konjaničkog odreda od 50 konjanika, od kojih bi Šibenik uzdržavao 23, Trogir 18 a Split 9, po čemu se može zaključiti da Šibenik ima najveći teritorij.<sup>335</sup>

Odredbom od 25. siječnja 1450. propisano je da se žitarice iz šibenskog distrikta melju u Šibeniku, a ne u trogirskim mlinicama kao što je to često bio slučaj, a isto vrijedi i za životinje, sir, vunu, med, vosak, jaja, perad i ostale živežne namirnice.<sup>336</sup> Ta je odluka zadala presudni udarac oslabljenoj trogirskoj ekonomiji i praktički dugoročno srozala Trogir na sekundaran politički položaj u drugoj polovici XV. i cijelom XVI. stoljeću, od čega je posebno profitirao Šibenik, ali i Split.

Baza cjelokupne šibenske privrede bila je poljoprivreda, uz ribarstvo i proizvodnju soli, te zanatstvo. U statutarnim odredbama Šibenika u XV. i XVI. stoljeću ima tek nekoliko odredbi o ribarstvu, ali je činjenica da je ribarstvo oduvijek bilo domena običajnog prava. Najbolji ribolovni distrikti se nalaze u okolini otoka Žirja, gdje su skladišta za ribu i sol.<sup>337</sup> Poljoprivreda je prije 1463. i dolaska Turaka cvala i bila u stanju podmiriti potrebe stanovništva gotovo cjelokupnog šibenskog teritorija.<sup>338</sup> To je bila posljedica relativno malog broja stanovnika, te visokog postotka agrarnog stanovništva u komuni za razliku od razvijenijih starijih komuna.

U šibenskom zaleđu se nalazilo nekoliko prostorno ograničenih ali izrazito plodnih kraških polja, iz kojih se Šibenik obilno opskrbljivao hranom. Površinom je najmanje, ali za poljodjelstvo najvažnije područje Gornjeg i Donjeg polja i vodičko-tišnjanske Dubrave. Zbog nepovoljnih uvjeta već od XV. stoljeća započinje krčenje.<sup>339</sup> Najveće su prihode davali

---

<sup>335</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 110.

<sup>336</sup> Stulli, *Dalmacija*, 260.

<sup>337</sup> Isti, 310.

<sup>338</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 259.

<sup>339</sup> Kolanović, *Šibenik*, 150.

zemljišni posjedi Goriša, Unešića i Zamelice sa 1200 libara. 1562. od daća na nemjerljivo manju količinu zemljišta prihodi su 5221 libru.<sup>340</sup>

Prosječnom proizvodnjom kmet je mogao u normalnim uvjetima prehraniti 6 do 7 članova obitelji. Budući da su samo Gornje i Donje polje imali veće količine oranica, samo su tamo kmetovi mogli prehraniti sami sebe. Šibenski plemići su imali veće oranice pa time i viškove koje su prodavali u samom distriktu.<sup>341</sup> Najveći šibenski posjed je manji od 140 hektara, što je u odnosu na zadarske posjede tek osrednja veličina. Nikola Divnić iz Šibenika je posjedovao 84 hektara.<sup>342</sup> Toma Tomašević 1465. ima 129,5 hektara.<sup>343</sup>

Već 1396. se spominju velike karavane koje donose žitarice iz zaleđa u grad, a 1414. se izričito govori i o uvozu žitarica u grad morem. sve to ukazuje da domaća proizvodnja nije u potpunosti dostajala za prehranu čitavog stanovništva. Kako su pojedina mjesta u unutrašnjosti uz granicu sa trogirskim distriktom imala viškove, vijeće sredinom XV. stoljeća određuje da žitarice ne smiju odnositi u trogirske mlinove niti prodavati u trogirskom distriktu. Na temelju istraživanja dubrovačkog i zadarskog agrara u XV. stoljeću po hektaru se dobivalo 720kg žitarica (procjena na 180kg/ha zasijano).<sup>344</sup>

Cijelo područje šibenskog distrikta obuhvaća 1033 km<sup>2</sup>, od čega je samo petina obradive zemlje.<sup>345</sup> Prema procjeni sveukupnih obradivih površina godišnje se zasijalo oko 55km<sup>2</sup> žitaricama, od čega je prinos mogao biti maksimalno oko 3960000kg. Oduzmemo li četvrtinu potrebnu za sjeme (990000kg), za potrebe stanovništva je moglo ostati 2970000kg. Slicher von Bath i Braudel uzimaju vrijednosti od 200, 240 do 300 kg žitarica po glavi stanovnika godišnje kao prosječnu potrošnju. Uzmemo li vrijednost od 240kg, navedena približna količina žitarica je mogla prehraniti 12 375 stanovnika.<sup>346</sup>

---

<sup>340</sup> Isti, 78.

<sup>341</sup> Isti, 168.

<sup>342</sup> Isti, 88.

<sup>343</sup> Isti, 89.

<sup>344</sup> Isti, 167.

<sup>345</sup> Isti, 22.

<sup>346</sup> Isti, 168.

Budući da je u XV. stoljeću u šibenskom distriktu bilo više od 13000 stanovnika, proizvodnja nije pokrivala potražnju ni u najboljim godinama, ali je dolazila relativno blizu tome, što je značilo da je Šibenik bio relativno siguran od gladi.<sup>347</sup> Takav zaključak potkrjepljuju i podaci o zabrani izvoza žitarica i podaci o nabavi žita u južnoj Italiji. Dok je distrikt bio veći i napučeniji, očito je proizvodnja bila veća pa je potreba za uvozom bila manja, pa je tako 1422. Šibenik tražio da mu se dopusti uvesti 190 tona žitarica iz mletačkih krajeva, što odgovara otprilike količini žita potrebnog za manje od mjesec dana, ovisno o broju stanovnika, vrlo vjerojatno tek oko dva tjedna.<sup>348</sup> Mletačka vlada je velikodušno odobrila kupovinu i do 3000 stara kako bi potakla blagostanje i odobrovoljila građane.<sup>349</sup>

1428. generalno vijeće zabranjuje da se u vrtovima ili podvornicama podižu vinogradi jer je prijetila opasnost da će stanovništvo ostati bez hrane te početi napuštati sela. Vrtovi su se davali isključivo za uzgoj povrća i mahunarki i na njima je bilo zabranjeno sijati žitarice. Od žitarica se navode pšenica, ječam, proso, sirak, a od mahunarki slanutak, leća i bob. Podaci o izvozu govore da je ječam bio najčešće zasađena žitarica. Mahunarke su se uglavnom uzgajale u vrtovima.<sup>350</sup>

Omjer oranica prema vinogradima je 89:47, dakle manje od 1:2, što znači da se sve više uzgaja vinova loza i maslina. Toma Tomašević 1465. ima 129,5 hektara. U zaleđu ima 23% vinograda od čitave obrađene površine, u obalnom pojasu je to 60%. U skladištu ima 210 stara žitarica, 188 modija vina, 10 modija ulja i 770 modija soli.<sup>351</sup> Na primjeru Jerolima Ivetića iz 1492. od ukupno 337 gonjaja zemlje, vrtovi i podvornice cine 17,8% (60 gonjaja), oranice 39,7% (134 gonjaja), vinogradi 39,2% (132) i maslinici 3% (10 gonjaja).<sup>352</sup>

Krizna razdoblja u opskrbi grada i distrikta žitaricama su obično vezana za nemirna vremena, npr. 1434. kod sukoba s Ivanom, knezom Cetine i Klisa, a drugo na razdoblje upada Turaka od kraja 1460ih do 1530ih. U Šibenik žito dolaze kupiti i Zadrani, o čemu postoje podaci iz 1473. i 1475. U periodu od 1476-1479. za vrijeme šibenskog kneza Jeronima iz

---

<sup>347</sup> Isti, 168.

<sup>348</sup> Isti, 168.

<sup>349</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 138.

<sup>350</sup> Kolanović, *Šibenik*, 157.

<sup>351</sup> Isti, 89.

Pesara su podignuta četiri skladišta gdje strani trgovci mogu bez daća prodavati žitarice i mahunarke, što je izgleda bilo zloupotrebljavano jer 1489. općina određuje da se ta skladišta ili razore ili stave na raspolaganje gradu.<sup>353</sup> Vijeće plemića 1486. traži od Venecije da dozvoli uvoz 6000 stara žita s Cipra. 1498. promet žitaricama u skladištima iznosi 46 stara brašna, 634 stara pšenice, 466,5 stara žita. Od Venecije se izričito traži dozvola za otvaranje novih skladišta ili fontika jer je distrikt često bez kruha i brašna.<sup>354</sup>

Šibenik je za prehranjivanje vlastitog stanovništva počeo sve više ovisiti o pomoći mletačke vlasti i dobiti od trgovine solju, što je i omogućilo dramatičan rast stanovništva. Giustiniani 1553. kaže da Šibenik ima žita iz svog uzgoja za 6 mjeseci. Samo 6 godina kasnije Bon i Erizzo kažu da je šibenski kraj najneplodniji u Dalmaciji i da mogu prehraniti sami sebe samo 3 mjeseca u godini. Podatak iz 1560ih godina kaže da se šibensko stanovništvo može prehraniti 4 mjeseca.<sup>355</sup> Razlika u odnosu na situaciju iz 1460ih je lako objašnjiva činjenicom da je zbog egzodusa radne snage iz gradskog zaleđa proizvodnja žita uvelike smanjena, dok je ukupno stanovništvo ostalo na sličnom nivou.

Proizvodnja i trgovina vinom i maslinovim uljem su među najvažnijim šibenskim gospodarskim granama, te je komuna gotovo od samih početaka pokušavala regulirati i zaštititi lokalnu proizvodnju. Od 15. lipnja 1380. u Šibenik je zakonom zabranjeno uvesti ili dati uvesti za prodaju strano vino, sa drastičnom kaznom zapljene broda, tereta i globom od 50 libara.<sup>356</sup> U travnju 1402. šibensko gradsko vijeće donosi odluku o prihodima za gradnju katedrale po kojoj se nameće porez od 4 mletačka solda za svaki gonjaj vinograda na općinskom zemljištu u Vodicama i desetinu od vina proizvedenog u šibenskom distriktu.<sup>357</sup>

Šibenska statutarna odredba iz XIV. stoljeća regulira uspostavu i obradu vinograda i njihovih proizvoda na Zlarinu tako da se uz lozu u vinogradu moraju zasaditi i masline, a u

---

<sup>352</sup> Isti, 154.

<sup>353</sup> Isti, 169.

<sup>354</sup> Isti, 170.

<sup>355</sup> Isti, 168.

<sup>356</sup> Stulli, *Dalmacija*, 260.

<sup>357</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 374.



svakom vinogradu većem od 4 gonjaja i 2 stabla duda (murve), stablo smokve itd.<sup>358</sup> Uz vino značajna je proizvodnja ulja, te Giustiniano kaže da su za turskih ratova posjećeni maslinici u šibenskom distriktu, ali da su prije toga vlasnici imali prihod od 25000 dukata. Od rujna 1441. do rujna 1443. iz Šibenika je izvezeno 1200 modija ulja u prosječnoj vrijednosti 3500 dukata, što odgovara samo sedmini Giustinianove procjene šibenske proizvodnje ulja.<sup>359</sup> Od 1441. do 1443. iz Šibenika je izvezeno i 600 kvarti ili 10 tona smokava, a izvoz se krajem stoljeća osjetno povećao te je samo Juraj Miličević 1462. u Veneciju izvezao 170 kvarti ili 2.5 tona smokava. Šibenik je stoga u mirnim vremenima 1430-1470 mogao uglavnom pokriti vlastite potrebe za žitom te izvoziti razmjerno velike količine vina, ulja i smokava.<sup>360</sup>

Šibenčani su dobili izuzetno pravo da iz Šibenika u Veneciju uvezu vino iz vlastitih vinograda uz plaćanje carine od 1.5 dukata po amfori, na što su Šibenčani počeli kupovati vino iz drugih krajeva i prodavati ga kao svoje uz zaradu od 1.5 dukata po amfori, što znači da je carina za druge gradove bila 3 dukata po amfori.<sup>361</sup> Za razliku od žitarica Šibenik nije oskudijevao u ulju i vinu čak i nakon turskih osvajanja. Ipak od 1520ih se proizvedenim vinom zadovoljavaju samo vlastite potrebe.<sup>362</sup> Nakon turskih provala ekonomska slika se u potpunosti mijenja te 1576-7. uz sol najviše izvozi ribu dok je proizvodnja vina i ulja uvelike smanjena te se izvozi samo 30 barila vina i 6 barila maslina, a ulje se ne spominje. U XVI. stoljeću šibensko se gospodarstvo temelji na soli i ribarstvu što je omogućavalo trgovačku razmjenu morem i kopnom.<sup>363</sup>

U XV. stoljeću su čak i Dubrovčani mljeli žito u šibenskim mlinicama, kao i trgovci iz svih ostalih dalmatinskih gradova. Gospodarsko značenje mlinova na Krki je ogromno, kako šibenski knez Berardo Balbi ističe 1532. Sindici na povratku iz Dalmacije 1525. kažu da je glavni izvor prihoda šibenske komune daća na mlinove, a značenje im je dodatno poraslo nakon što je Šibenik postao tržište za izvoz soli za Turke i Morlake koji su u Šibenik donosili

---

<sup>358</sup> *Šibenski statut*, 149.

<sup>359</sup> Kolanović, *Šibenik*, 172.

<sup>360</sup> *Isti*, 173.

<sup>361</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 265.

<sup>362</sup> Kolanović, *Šibenik*, 171.

<sup>363</sup> *Isti*, 173.

žito za mljevenje.<sup>364</sup> U jeku turskih pustošenja 1525. Venecija i Turci sklapaju ugovor o izvozu soli iz Šibenika.<sup>365</sup> Godine 1524/5. organizirana je u Šibeniku gabela kod šibenskih solana u Zablaću za prodaju soli Turcima. U drugoj polovici XVI. stoljeća Šibenik prodaje čak polovicu svoje soli Turcima, te na račun te trgovine ostvaruje veliki trgovački i ekonomski napredak.<sup>366</sup>

Gianbattista Giustiniano kao sindik za Dalmaciju 1553. posjećuje Šibenik i kaže da Morlaci izvoze velike količine soli te da ih pred gabelu za sol u šibenskoj luci zna doći i po 500-600 odjednom, zbog čega postoji veliki rizik od štete i incidenta.<sup>367</sup> Trgovina Šibenika sa Morlacima iznosi više od 50000 dukata godišnje, te Morlaci u Šibenik dovoze meso, žito, med, vunu, pokrivače, vosak. A iz Šibenika izvoze ulje, mirodije, vino, čohu, bakar, bijeli vosak, šećernu robu i sol u vrlo velikim količinama.<sup>368</sup> Od Šibenika kreću dva trgovačka puta prema unutrašnjosti, jedan uz Krku do Knina na unsku cestu prema Slavoniji i Zagrebu preko Bihaća, a drugi uz Karno na Petrovo polje pa preko Svilaje na Cetinu i Livanjsko polje i dalje prema zapadnoj Bosni.<sup>369</sup>

Proizvodnja soli je omogućila Šibeniku intenzivnu trgovačku razmjenu sa stočarskim zaleđem.<sup>370</sup> Šibenik postaje sve važniji izvor soli te tako značajno utječe na ekonomski život Cetine.<sup>371</sup> Nemamo pokazatelja o opsegu proizvodnje soli prije 1412. osim što je 1396. daća na proizvodnju soli iznosila 550 dukata, pa se može izračunati da je izvezeno 11000 šibenskih modija odnosno 22000 kabala soli. Iz toga se može zaključiti da se proizvodnja nije bitno mijenjala do XVI. stoljeća.<sup>372</sup>

---

<sup>364</sup> Isti, 171.

<sup>365</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 220.

<sup>366</sup> Stulli, *Dalmacija*, 315.

<sup>367</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 263.

<sup>368</sup> Isti, 266.

<sup>369</sup> Kolanović, *Šibenik*, 25.

<sup>370</sup> Isti, 24.

<sup>371</sup> Stulli, *Dalmacija*, 42.

<sup>372</sup> Kolanović, *Šibenik*, 198.

Korelacija između proizvodnje i trgovine solju te profita koji uz to idu i visoke politike na nivou čitavog Jadrana i šire je na šibenskom primjeru vrlo lako shvatljiva. Kralj Ladislav je još 1403. dozvolio Šibenčanima da mogu izvoziti 2000 modija soli bez plaćanja carine i taj iznos upotrijebiti za utvrđivanje.<sup>373</sup> 1422. mletačka vlada je odredila da se desetina koja se dobiva od prodaje soli može iskoristiti za gradnju šibenskog kaštela.<sup>374</sup> I ugarski kralj i Mleci su se vodili identičnom logikom – dodjeljivanjem povlastica na trgovinu solju su pokušali pridobiti Šibenik te ga dodatno utvrditi kao bastion protiv moći i utjecaja Zadra.

Šibenski trgovci su se za vrijeme mletačke vlasti teško nosili s novozavedenom strogošću po pitanju izvoza soli te su se nastavili ponašati po svojim starim običajima zbog čega su upadali u kriminal i prekršaje s kojima se na temelju krijumčarenja bavio knez osobno. Šibenčani koji su izvozili sol su plaćali 10 dukata na svakih 100 modija izvezenih u roku 6 mjeseci ukoliko su sol prevozili morem, što je na njihovu žalbu kasnije produženo na rok od 2 godine.<sup>375</sup>

Sol je bila glavni izvor novca za šibensku komunu jer su šibenske solane bile vrlo obilne a potražnja u Hrvatskoj i Bosni vrlo velika.<sup>376</sup> Šibenik je 1414. ponudio svoje općinske prihode mletačkoj kontroli. Te godine je šibenska komuna bez tridesetine i daće na sol ubirala 15-17000 libara, a plativši općinske službenike ostajalo joj je 10 000 libara pa ne čudi da je Šibenik sve do 1460ih slao pomoć drugim dalmatinskim gradovima. 1442. izdaci komore iznose gotovo 40 000 libara. 1553. Giustiniano procjenjuje šibenske prihode od daća na 9700 dukata, a samo od soli 4000. Od daća na sol se financira relativno mali minus između prihoda i rashoda koji se kreću oko 37-38000 libara.<sup>377</sup>

1562. je morem izvezeno 25756 kabala, a godinu dana prije čak 73454. U razdoblju 1546 do 1578 prosječna je proizvodnja iznosila 28616, najmanja 550 kabala a najveća 84486 kabala.<sup>378</sup> 1574. uskladišteno je 21857 kablova soli, a za soljenje ribe je prodano 4769 kablova. 1581. proizvedeno je 10758 kablova a 1582. 10778 kablova. 1587. država i

---

<sup>373</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 117.

<sup>374</sup> *Isti*, 138.

<sup>375</sup> *Isti*, 262.

<sup>376</sup> Kolanović, *Šibenik*, 202.

<sup>377</sup> *Isti*, 72.

privatnici zajedno proizvedu i 30000 kablova, a država otkupljuje cijelu proizvodnju koja se penje na 60000 kablova.<sup>379</sup> 1596. god u šibenskim solanama se dobilo 20 000 kabala soli, ali u dvije godine prije toga samo 5 odnosno 6000 godišnje. U prethodnim godinama se znalo dobiti i više od 60 000 kabala godišnje.<sup>380</sup>

Stočarstvo je bilo toliko važno za šibensku vlast da se u prvom statutu iz 1412. već u prvoj glavi, čak prije uređenja o sudcima, nalaze odredbe vezane za prodaju i rukovanje mesom. Prodaja se mogla vršiti samo u mesarnici i mjeriti samo na velikoj komunalnoj vagi, klanje je moralo biti javno i isključivo u mesarnici odakle je bilo zabranjeno iznositi meso osim mesaru samo za vlastite potrebe. Čuvanje mesa u mesarnici je bilo strogo zabranjeno i mesar je morao prodati svakome tko ga je zatražio.<sup>381</sup>

Cijene su u statutu precizno određene: meso uškopljenog janjca košta 6 denara velike libre, kravlje, goveđe i teleće 4 denara, ovčetina, kozetina, meso uškopljenog jarca i ovna 4 denara, meso neuškopljenog jarca 3 denara. meso kozlića 8 denara, janjčića 7 denara. iznutrice i glava bilo koje životinje sitnog zuba 8 denara za svaku glavu i četiri noge.<sup>382</sup>

Šibenski franjevci u prvoj polovici XV. stoljeća meso jednu približno 12-13 puta mjesečno, u pojedinim mjesecima i 19 puta. Najčešće su jeli janjetinu, teletinu ili meso škopaca, a rijetko perad. Jednom prilikom je nabavljena kokoš za 3 solda, drugom prilikom četiri za 26 solda. Povrće su jeli rijetko, tek nekoliko puta u mjesecu, a ribu je u korizmi bila najčešća hrana. Šibenski redovnici su bili daleko bogatiji od prosječnog građanina. Realna dnevna zarada jednog težaka od 12 solda je iznosila koliko i cijena jednog janjeta. Učitelj je dobivao 24 solda dnevno. Najveću cijenu dosežalo je slano i 15 dana sušeno meso, a od svježeg mlada jaretina i janjetina.<sup>383</sup>

U izvorima se može pratiti kretanje zakupa na mesnice i ribarnice u Šibeniku i Zadru: 1451. Šibenik 600, Zadar 1451 dukat; 1507. Šibenik 201 dukat, Zadar 1000 dukata; 1557.

---

<sup>378</sup> Isti, 198.

<sup>379</sup> Stulli, *Dalmacija*, 315.

<sup>380</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 263.

<sup>381</sup> Isti, 261.

<sup>382</sup> *Šibenski statut*, 52.

<sup>383</sup> Kolanović, *Šibenik*, 186.

Šibenik 1200 dukata, Zadar 1064. Po tim podacima je vidljiva velika fluktuacija važnosti stočarstva u šibenskoj ekonomiji, za razliku od daleko stabilnijeg nivoa u Zadru, gdje je pak uočljiv pad vrijednosti nakon turskih provala.<sup>384</sup>

U šibenskim inventarima vrlo je malo primjera držanja svinja i peradi. Iz kmetskih ugovora je vidljivo da su kmetovi dužni vlasniku zemlje dati svinjsku glavu. U reformaciji iz 1450. se distriktualcima koji žive blizu Trogira naređuje da jaja i perad dovoze u Šibenik. U Šibeniku su cijene jaja relativno visoke. Ekonom franjevačkog samostana je iz dana u dan bilježio trošak za prehranu redovnika: dnevni obrok mesa 1430ih stajao je 6-7 solda, riblji 4-5 a jaja 3 solda. Upravo visoka cijena jaja upućuje da peradarstvo nije bilo razvijeno.<sup>385</sup>

Među otprilike 250 šibenskih inventara u 37 se spominje stoka, što znaci da je cca 15 posto stanovništva uzgajalo stoku. Šibenski pučani uglavnom imaju stoku sitnog zuba (Juraj Smiloević 50, Petar Milunović 13 koza i govedo, Stoja Koljurašica 25 grla sitne stoke i 4 goveda). Šibenski plemići imaju nešto više stoke ali njihova stada nikad nisu dosegla veličinu stada na zadarskom području.<sup>386</sup> Poznat je samo jedan vlasnik više grla krupne stoke, Lovro Dominikov koji ima 89 krava i volova.<sup>387</sup> Šibenski otoci nisu bili ni približno razvijeni stočarski kao zadarski, dapače šibenski plemić Ilija Linjičić daje svoju stoku na ispašu na zadarske otoke.<sup>388</sup>

Cijelo područje šibenskog distrikta obuhvaća 1033 km<sup>2</sup>, od čega je samo petina obradive zemlje. Neobrađiva površina, pogotovo u Zagori je bila idealna za razvoj stočarstva.<sup>389</sup> Najčešće jedna obitelj distriktualaca ima jednog do dva vola, rjeđe tri ili četiri.<sup>390</sup> Život šibenskog distriktualca je teško zamisliti bez stoke koja mu je potrebna za obradu polja i prijevoz plodova rada od selišta do grada. Bez stočarskih proizvoda nezamislivi su i neki vrlo značajni obrti srednjevjekovnog Šibenika (krznarstvo, postolarstvo, štavljenje

---

<sup>384</sup> Isti, 187.

<sup>385</sup> Isti, 181.

<sup>386</sup> Isti, 180.

<sup>387</sup> Isti, 179.

<sup>388</sup> Isti, 178.

<sup>389</sup> Isti, 22.

<sup>390</sup> Isti, 181.

kože). Uz to stoka i stočarski proizvodi (sir, loj, vuna, kože) bili su uz vino i masline osnovni proizvod trgovačke razmjene i izvoza.<sup>391</sup>

Značenje stočarstva u srednjevjekovnom Šibeniku je nemoguće sagledati ako se ne prouči uloga vlašskog ili morlačkog stočarskog stanovništva u zaleđu. Grad se oduvijek odupirao naseljavanju Morlaka u distriktu, sto je izričito zabranjeno odlukom Velikog vijeća iz 1383. Tek je 1415. šibenskim građanima dozvoljeno da nasele Vlahe radi obrađivanja zemlje jer je „zbog mnogih i raznih ratova i nemira” distrikt napušten i bez stanovnika. U XV. stoljeću šibenska općina sklapa ugovore sa Morlacima kojima im dozvoljava da prodaju zakupe pašnjake u distriktu, ali zauzvrat moraju prodavati stočarske proizvode u gradu i kupovati od njih sol, čime je osigurana ekonomska aktivnost i prihodi od daća. Vlaško stanovništvo je kupovalo značajne količine soli i time donosilo velike prihode.<sup>392</sup>

Početkom 1441. šibenski knez daje katunaru Pavlu Medoševcu u zakup pašnjake iznad Tribunja i Vodica za 65 dukata, a 1442. ispašu u predjelu Pokrovnika katunaru Ninoju Sankoviću za 70 dukata. U oba ugovora je katunarima strogo zabranjeno voditi stoku na ispašu u polja rezervirana za šibenske distriktualce. U pregovorima šibenske komune sa Jurajem Galečićem, izaslanikom bosanskog kralja se pašnjaci oko Krke cijene na 500 dukata što je dvostruko više od zadarskog zakupa Kornata. Samo 1443. Šibenik od Morlaka dobavlja 2250 grla sitne stoke, što je samo dio ukupne trgovine stokom.<sup>393</sup>

Nemoguće je utvrditi u kolikoj mjeri je šibensko stočarstvo zadovoljavalo vlastite potrebe. Šibenski plemići nisu imali stada veća od 300 grla sitne stoke, distriktualci u prosjeku 50. Izvoz stoke i stočarskih proizvoda se uglavnom temeljio na posredničkoj trgovini s Vlasima. Od 1441. do 1443. iz Šibenika je izvezeno 11000 grla sitne stoke, 25000 različitih koza i 864506 libara sira.<sup>394</sup> 1448. ban Petar traži od šibenskih težaka da mu plate ispašu koju su oduvijek besplatno vršili u ljetnim mjesecima u planinama te im za kaznu oduzima stoku.

---

<sup>391</sup> Isti, 174.

<sup>392</sup> Isti, 175.

<sup>393</sup> Isti, 176.

<sup>394</sup> Isti, 188.

No kada su iduće proljeće na to područje došli Turci, i Hrvati i Morlaci su sa svom svojom stokom pobjegli na šibensko područje i tamo prouzročili velike štete.<sup>395</sup>

1498. šibenski knez izvještava da su Turci iz bosanskog sandžaka iz Žitnića odveli 150 ljudi i 6000 grla stoke. Početkom XVI. stoljeća vijeće općine iznosi da je sav kotar razoren te da je iz 16 uništenih sela u predjelu od Srima do Zlosela (Pirovca) odvedeno 1000 grla krupne i 4000 grla sitne stoke, što upućuje na razmjerno razvijeno stočarstvo u tom kraju.<sup>396</sup>

---

<sup>395</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 145.

<sup>396</sup> Kolanović, *Šibenik*, 180.

## 5.3 Trogir

Trogir je neposredno prije razdoblja o kojem će biti riječi doživio veliki proces širenja u periodu masovnog porasta stanovništva u 60im na 70e godine XIII. stoljeća u periodu kad se grad proširio na isušeni močvarni predio na zapadu trogirskog otočića.<sup>397</sup> Nakon toga je broj stanovnika uglavnom bio stabilan i konstantan zbog fizičkih ograničenja uslijed smještenosti na otoku između kopna i većeg otoka Čiova. U XV. stoljeću Trogir broji od 2000 do 3000<sup>398</sup> stanovnika u gradskoj jezgri, dok u svojoj relaciji Senatu trogirski knez Nikola Priuli 5. svibnja 1575. piše da Trogir i njegov teritorij skupa broje oko 5000 ljudi, od čega 1400 sposobnih za oružje. 1588. Trogir sa distriktom ima oko 6700 stanovnika, od čega u trogirskim Kaštelima 1982 (od čega 536 sposobnih za oružje). 1590. trogirski distrikt ima 7200 a Kaštela 2171 stanovnika.<sup>399</sup> Po ovim brojkama možemo pretpostaviti da je ukupno trogirsko stanovništvo variralo od pet do osam tisuća stanovnika.

Trogir i Rab su primjeri siromašne komune. Cjelokupni trogirski prihodi u drugoj polovici XIII. stoljeća iznosili su 1200 mletačkih libara, a za usporedbu prihodi susjedne splitske komune sredinom XIV. stoljeća su 15000 libara, dok samo zakup poreza na trgovinu mesom i stokom u Zadru iznosi 9000 libara, a ukupni prihod zadarske komune sredinom XIV. stoljeća iznosi oko 50000 libara.<sup>400</sup> Glavni razlozi siromaštva trogirske komune su nedostatak profitabilnih izvoznih proizvoda osim vina te činjenica da trogirski teritorij uglavnom nije mogao podmiriti svoje potrebe za žitaricama i mahunarkama, zbog čega je bio zabranjen njihov izvoz.<sup>401</sup> U svojoj relaciji Senatu trogirski knez Nikola Priuli 5. svibnja 1575. piše da se Trogir brzo oporavlja od ratnog pustošenja te da se u dovoljnim količinama proizvodi vina, ulja i smokava, a žita za 6 mjeseci.<sup>402</sup>

---

<sup>397</sup> *Na rubu održanja*, 393.

<sup>398</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 171.

<sup>399</sup> Omašić, *Kaštela*, 151.

<sup>400</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 378.

<sup>401</sup> Omašić, *Kaštela*, 114.

<sup>402</sup> *Isti*, 151.



Lokalna proizvodnja je uglavnom bila na gornjoj granici opterećenja što je za posljedicu imalo ograničenje rasta stanovništva i ekonomsko zaostajanje za susjedima Šibenikom i vječnim rivalom Splitom. Na primjeru odluke donesene 8.svibnja 1349. o osnivanju konjaničkog odreda od 50 konjanika, od kojih bi Šibenik uzdržavao 23, Trogir 18 a Split 9 možemo procijeniti njihove međusobne relacije sredinom XIV. stoljeća.<sup>403</sup>

Posebno jak udarac je Trogir doživio širenjem šibenskog utjecaja na trogirsko zaleđe, oko čega su se često sukobljavali u razdoblju prije turskih provala. Veliki izvor prihoda su bile mlinice na močvari Pantan, oko čijeg korištenja su izbijali brojni sporovi sa susjedima sve do turskih vremena. Odredbom od 25.I.1450. propisano je da se žitarice iz šibenskog distrikta melju u Šibeniku, a ne u trogirskim mlinicama kao što je to često bio slučaj, isto vrijedi i za životinje, sir, vunu, med, vosak, jaja, perad i ostale živežne namirnice.<sup>404</sup> Ta je odredba bila veliki udarac za trogirsku ekonomiju, te se može reći da se od njega nikad nije ni oporavila.

Trogir je s vremenom sve više gubio dah bivajući stiješnjen između dva relativno neprijateljski nastrojena susjeda Šibenika i Splita, te je veliki dio svoje ograničene energije i resursa trošio samo na opstanak. Kako je vrijeme prolazilo a dalmatinska trgovina općenito sve više zamirala, Trogir se sve više orijentirao prema unutra, na skupe projekte poput izgradnje velebne katedrale koja je trajala stoljećima, uz povremene vojne izlete poput onoga u kojem su Trogirani zapalili preko tisuću kuća u splitskim predgrađima.

Period mletačke vlasti je donio dodatno zamiranje ekonomije i ograničenje ionako skromnog izvoza, ali dugoročno gledano najveću štetu trogirskoj komuni je nanijela pasivizacija vladajućih elita koje su gubitkom samostalnosti počele gledati isključivo vlastite a ne komunalne interese.

Osim zemljoradnje i stočarstva također bilježimo i manju proizvodnju soli, a relativno dobro razvijeno je bilo i ribarstvo, posebno na drveničkom arhipelagu zapadno od grada koji će nakon turskih provala dobivati sve više na važnosti. Važan je i otok Čiovo, podijeljen sa Splitom, na kojem se doduše nije moglo uzgajati žito ali je bio važan za maslinarstvo i vinarstvo. Statut grada Trogira, iz 1322. godine propisuje način branja maslina i slično splitskom statutu, da se na svaki zasađeni vrit vinograda mora zasaditi najmanje 5 maslina.

---

<sup>403</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 110.

U kaštelanskom polju je kultura vinove loze postala dominantnom, pa je teško pronaći težake koji se bave samo uzgojem žitarica. Većina ih uzgaja lozu i žitarice paralelno, zbog čega nije bilo uvjeta da se razvije kmetstvo kao u zadarskom distriktu<sup>405</sup> ali i zbog čega je trogirski komuna bila dodatno izložena opasnosti od gladi jer je veliki dio njenog skučenog teritorija bio zasađen vinovom lozom. Zadarske i trogirski reformacije u XV i XVI stoljeću uređuju usklađivanje žitnih mjera s mletačkim<sup>406</sup> što govori o prepuštanju ekonomske inicijative Mlečanima i gubitku komunalnog identiteta i samostalnosti, ali i o sve većoj potrebi za osloncem na centralu u Mlecima zbog nemogućnosti podmirivanja vlastitih potreba kao i nekonkurentnosti na tržištu.

Do sredine XVI. stoljeća problem opskrbe žitom u Trogiru je akutan zbog gubitka zagorskog teritorija odakle se grad prethodno opskrbljivao žitom. Stanovnici Kaštela su u tom periodu izrazito siromašni jer je vlast tražila od njih da svo žito donose u Trogir, pa su tražili od vlasti da im dozvoli da prvo namire svoje potrebe pa onda ostatak donesu u Trogir, pravo da ubijaju životinje kući jer im je daleko ići u sedam milja udaljeni grad po dva solda mesa, pravo da prodaju višak vina za prehranu svojih obitelji, što im je sve dozvoljeno.<sup>407</sup>

Trogir je imao razmjerno velik postotak stanovnika poljoprivrednih zanimanja. M.M. Friedenberg kaže da se "znatan dio stanovnika Trogira, ako ne i većina, sastoji od vlasnika stada i vinograda". Smatra se da je trogirski distrikt, baš kao i Brač bio bogatiji stokom jer njihovi statuti sadrže više odredaba o stoci. Trogirski statut određuje odnos između pastira i gospodara stoke: gospodar je dužan dati čelniku i pastirima na svakih 100 glava stoke jednu mjeru ječma, jednog vola,  $\frac{1}{4}$  sjemena i snositi jednu četvrtinu troškova za sijanje, dok su pastiri dužni dati gospodaru  $\frac{1}{4}$  ploda s posijane zemlje,  $\frac{1}{2}$  od sira i vune i sav priplod. Gospodar će osim toga davati pastirima tri puta na godinu, na blagdane Svih svetih, sv. Martina i Božić, po dva kruha na svakih 100 glava stoke i jednu galetu vina, a pastiri imaju pravo tih dana ubiti po jednu životinju.<sup>408</sup>

---

<sup>404</sup> Stulli, *Dalmacija*, 260.

<sup>405</sup> Omašić, *Kaštela*, 115.

<sup>406</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 380.

<sup>407</sup> Omašić, *Kaštela*, 148.

<sup>408</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 118.

Ekonomске veze Trogira i Brača su intenzivne u srednjem vijeku, te uglavnom obuhvaćaju stočarstvo i ulogu Trogirana kao posrednika pri izvozu s Brača. Sačuvan je zapisnik sa sastanka u Trogiru bračkog vikara Tomazina de Amatisa te sindika Šimuna Berisija i Luke Radovanija kojom prilikom su se nagodili da je između ostalog svim stanovnicima Brača dozvoljeno iz Trogira izvoziti zob i leću i ostale živežne namirnice na Brač samo za potrebe stanovnika otoka, a za druge destinacije uz plaćanje trošarine. Trogiranima je dozvoljeno također izvoziti s Brača bilo kakve živežne namirnice te na Braču držati stoku krupnog i sitnog zuba bez nameta bračkoj komuni.<sup>409</sup>

U prvih 20 godina XVI. stoljeća Turci najviše napadaju Split, Trogir i Šibenik a Zadar je relativno ostavljen na miru, dok su najveća razaranja u razdoblju 1520-1525. Idućih 25 godina su obilježeni turskim prodorima koji smanjuju stanovništvo, stočni fond i trgovinu te sa ratom 1537-1540 završava jedno od najtežih razdoblja dalmatinske povijesti.<sup>410</sup> Nakon tog perioda slijedi dugotrajan i spor proces laganog oporavka, o čemu svjedoči već spomenuti izvještaj Senatu kneza Nikole Priulija 5. svibnja 1575.<sup>411</sup>

---

<sup>409</sup> Vrsalović, *Brač*, 80.

<sup>410</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 219.

<sup>411</sup> Omašić, *Kaštela*, 151.

## 5.4 Split

Split je u razmatranom razdoblju bio politički i kulturno daleko važniji nego u ekonomskom smislu, te je u XV. stoljeću veličinom spadao tek u srednju kategoriju gradova sa 5 do 9 tisuća stanovnika, što je bilo daleko manje od Zadra i Dubrovnika, kasnije čak i od Šibenika. Od europskih se gradova najviše razlikuje gustoćom, ne i brojem stanovnika sa svojih 5000 stanovnika, od čega 1000 u predgrađima.<sup>412</sup> Ova brojka stoji u direktnom kontrastu sa procjenom za 1239. kad je u vrijeme sukoba sa Toljenom sam grad navodno brojao čak 2000 punopravnih građana te je davao 3000 vojnika pod oružjem za rat protiv Toljena, što bi davalo ukupnu brojku od 8000 do 10000 stanovnika za grad, a 20 do 25000 za cijelu komunu.<sup>413</sup>

Nasuprot toj, vjerojatno preuveličanoj brojci na popisu iz 1553. Split ima samo 3063 stanovnika u gradu i varoši.<sup>414</sup> Prema Giustinianu 1553. u sedam splitskih sela ima 750 stanovnika, a 1580. samo 395. 1583. ih je 506, a 1597. 815. Na Šolti i Čiovu 1580. živi 719 stanovnika, 1583. 948, a 1597. 928.<sup>415</sup> Splitski knez Alviž Loredan piše u izvještaju 1580. da u tri splitska Kaštela živi svega 395 stanovnika, od čega 122 sposobna za oružje. 1583. Nikola Correr piše da Kaštela broje oko 500 stanovnika, od čega 140 sposobnih za oružje. Otok Šolta iste godine ima 770 stanovnika. 1586. knez Marko Barbarigo navodi da splitski kašteli imaju 600 stanovnika od čega 150 sposobnih.

U Dalmaciji u srednjem vijeku nalazimo dva različita gospodarska i komunikacijska modela grada: grad koji je usmjeren na komunikaciju sa zaleđem, i grad koji se pretežno oslanja na vlastitu proizvodnju. Prvi model obilježava Split i Dubrovnik, koji su nužno usmjereni prema zaleđu. Dubrovnik zbog rudarstva postaje posrednikom u trgovini srebrom i olovom, a Split usprkos većem oslanjanju na vlastitu poljoprivrednu proizvodnju ipak traži

---

<sup>412</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 171.

<sup>413</sup> *Na rubu održanja*, 393.

<sup>414</sup> Kolanović, *Šibenik*, 30.

<sup>415</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 419.

trgovački kontakt sa zaleđem. Dok Dubrovnik sustavno uređuje svoje odnose sa slavenskim vladarima u zaleđu, Split to radi tek sporadično.<sup>416</sup>

U XIII. stoljeću se Dubrovniku u trgovini sa Bosnom i Gornji Krajinama priključuje i Split.<sup>417</sup> Sa trgovačkog aspekta Split je imao relativno nepovoljan položaj za stvaranje šire trgovačke mreže, i iako je tako nešto pokušano vrlo brzo su splitski trgovci morali priznati primat dubrovačkim na najvažnijem, bosanskom tržištu, dok su zadarski trgovci dominirali na ličkom i krbavskom tržištu te tranzitu prema novoraskrčenim slavonskim teritorijama. Oko polovice XVI. stoljeća splitska ukupna trgovina iznosila je 30 000 dukata.<sup>418</sup>

Splitski jedrenjaci su bili nešto manji od zadarskih, ali se spominju brodovi nosivosti 60 i 120 tona. Upravo su ti mali brodovi nosioci splitske izvozne trgovine, te kako Braudel kaže „daju život Mediteranu”. u splitskim kontraliterama 1481-1484. spominje se 128 splitskih brodova. Od 85 barki (manjih od 10 tona) 38 ih je usmjereno prema Veneciji, 17 prema Kvarneru, 7 prema Apuliji, 2 prema Markama i 2 prema Ferrari. Brodovi srednje nosivosti (do 60 tona) su usmjeravani prema zapadnoj obali Jadrana: 4 navilja prema Apuliji, 1 prema Abruzzima, 2 prema Markama i jedan prema Levantu.<sup>419</sup>

Neposredno splitsko zaleđe je bilo ekonomski nedovoljno aktivno te politički opterećeno sukobima među velikašima. Vojnici kneza Domalda su 1225. iz splitskih torova opljačkali 30000 ovaca.<sup>420</sup> 1234/5. Humski knez Toljen je iz splitskih torova u Bosoljini opljačkao čak 80000 ovaca.<sup>421</sup> Stanovnici Dilata i Podmorja su posvećivali stočarstvu jednako toliko pažnje koliko i poljoprivredi, pa je i smještaj njihovih sela bio na granici između zemljoradničke i poljoprivredne zone.<sup>422</sup>

Pomankanje dobrih pašnjaka te pritisak feudalnih vlasnika Klisa je uzrokovalo slab razvoj stočarstva u splitskom distriktu. Iako su stočarski proizvodi visoko zastupljeni u izvozu

---

<sup>416</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 306.

<sup>417</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 165.

<sup>418</sup> Mimica, *Dalmacija*, 388.

<sup>419</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 320.

<sup>420</sup> Novak, *Split*, 104.

<sup>421</sup> Isti, 106.

<sup>422</sup> Omašić, *Kaštela*, 116.

Splita, veoma mal dio toga se i proizvodio na njegovom teritoriju. Split je zbog svojih veza sa zaleđem bio grad jako razvijene tranzitne trgovine. Građani Splita i stanovnici distrikta su ipak uzgajali ponešto stoke zbog gnoja, rada ili za klanje, što se vidi po propisima o globama za štetu koje bi životinje počinile u splitskom polju. Na Marjanu je držanje stoke bilo zabranjeno, a globa je iznosila 4 libre. Za svakog vola ili kravu zatečenu u tuđem vinogradu plaćao je vlasnik 10 solida, a po noći dvostruko. Za držanje svinja u gradu, osim u vlastitoj kući, plaćala se globa od 40 solida.<sup>423</sup>

Ipak, relativno živa trgovina stokom i stočarskim proizvodima je održavala Split na životu sve do turskih provala, a djelomično i kasnije. Na primjeru Splita vidimo da su porezi i nameti na prodaju stoke i mesa u porastu do sredine XIV. stoljeća, a kasnije se i specificiraju posebno na stoku sitnog zuba.<sup>424</sup> U drugoj polovici XIV. stoljeća prihod daće na blago i meso u Zadru je tri puta veći nego u Splitu.<sup>425</sup>

Mesari su smjeli prodavati meso samo u mesarnici, i to na vagama koje je kontrolirala komuna. Cijene su 1312. bile: 1 libra govedine 2 denara, libra jelenjeg mesa 2 denara, 1 libra soljene svinjetine 6 denara, 1 libra soljenog mesa od krmače 5 denara, 1 kvart škopca 1 groš, 1 kvart jarčevine, kozletine ili ovčetine 28 denara, drob ovce 12 denara, utroba 6 denara, glava 6 denara, 1 kvarta janjčića ili kozlića 8 denara, 1 par jarebica velikih 16 denara, 1 par malih jarebica 12 denara, 1 zec 40 denara, 1 par velikih golubova 5 denara, 1 par malih golubova 4 denara. 1358. komuna je donijela rješenje da se udari namet po još denar na svaku libru mesa, a tom prilikom je dozvoljeno i mesarima da podignu cijenu za još jedan libar.<sup>426</sup> Mlijeko se smjelo prodavati samo sa vrčićem poput onoga za vino.<sup>427</sup>

Split je dobivao meso ne samo iz Zagore nego i iz Apulije i Marki. Marva se također izvozila iz Splita koji je ubirao porez, posebno na stoku sitnog zuba. Split nije obilovao svinjetinom pa je ukinuta carina na uvoz svinjetine iz zaleđa, ali za izvoz iz grada se morala

---

<sup>423</sup> *Splitski statut*, 342.

<sup>424</sup> Isti, 239.

<sup>425</sup> Peričić, *Zadar*, 47.

<sup>426</sup> Novak, *Split*, 449.

<sup>427</sup> *Splitski statut*, 359.

platiti visoka carina.<sup>428</sup> Za marvu dovedenu u Split a neprodanu nije se plaćala nikakva carina. U svrhu vjenčanja ili slave se moglo uvesti meso bez plaćanja carine. Za suho svinjsko meso ili slaninu iz Apulije ili Marki prodavač je trebao platiti jedan mali denar za svaku libru, a za svinjsko meso koje je dolazilo morem, pet solida za svaku svinju.<sup>429</sup>

Splitski posjednici stoke su bili zakletvom obavezani da neće stoku prodavati drugdje.<sup>430</sup> Carina se plaćala za izvoz žive marve i svježeg ili suhog mesa. Jedino se nije plaćala uvozna carina, ako je neki Splićanin kupio životinju sitnog ili velikog zuba za sebe i svoju obitelj, ali ako bi je razdijelio ili prodavao morao je platiti carinu. Jedino nisu plaćali carine Hrvati za soljeno svinjsko meso.<sup>431</sup>

Zadarski distrikt je najveći sa 1150km<sup>2</sup>, dok je splitski 10 puta manji i iznosi 115km<sup>2</sup>. Komune sa manjim teritorijem poput Splita su više ekonomski ovisile o zaleđu nego one sa većim teritorijem poput Zadra ili Šibenika.<sup>432</sup> Stoga ne čude upravo grčeviti pokušaji širenja distrikta u svim smjerovima, koji su bili relativno neuspješni. Split je pokušavao proširiti svoj utjecaj dalje niz Kaštelansko polje prema vječnom suparniku Trogiru, s kojim se često sukobljavao i od čije strane je jednom prigodom gotovo potpuno uništen, izuzev prostora unutar samih gradskih zidina. Neuspješan je bio i pokušaj širenja na Brač, koji je sa Splitom bio vezan brojnim agrarnim i zemljišnim vezama o čemu svjedoče brojne isprave iz XIV. Stoljeća. Nakon neuspješnog pokušaja širenja Brač je postao samostalna komuna.<sup>433</sup>

Kroničan nedostatak obradive zemlje je značio da splitska komuna može proizvesti samo djelić svojih potreba za žitom, te je komuna često doživljavala velike fluktuacije u broju stanovnika zbog gladi i kuge. Kužna epidemija u prvoj polovici 1348. u Splitu izaziva pomor stanovništva, što izaziva zastoj u zemljišnoj proizvodnji sredinom 1348, što izaziva oskudicu žita i novi pomor stanovništva od gladi krajem 1348. Kužna opasnost je također otežala

---

<sup>428</sup> Isti, 477.

<sup>429</sup> Isti, 458.

<sup>430</sup> *Splitski statut*, 239.

<sup>431</sup> Isti, 456.

<sup>432</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 213.

<sup>433</sup> Vrsalović, *Brač*, 117.

komunikacije sa žitorodnim područjima i dovoz žita u Split, pa se može zaključiti da je kuga temeljni razlog nestašice žita i gladi.<sup>434</sup>

Komuna se brine za dobavu žita u slučaju nestašice. Žito se najviše dobavljalo iz Apulije i Albanije. Već od 1312. Statut posvećuje pažnju organiziranoj opskrbi grada. V. knjiga, XXXIV glava splitskog statuta kaže da “nijedna osoba ne smije izvesti pšenicu ili žito iz grada Splita u sela ili otoke tog grada, ni iz jednog sela ili otoka u drugo bez dozvole poteštata”.<sup>435</sup> Izvoz žita iz grada ili njegovog kotara je bio strogo zabranjen bez dozvole poteštata ili rektora. Svi stanovnici sela i otoka bili su dužni da sve svoje žito donesu u Split i prijave poteštatu koliko ga imaju. Kupovina žita i skladištenje u svrhu kasnije preprodaje je bila najstrože zabranjena. Kazna za taj čin je bila 20 libara i zapljena žita.<sup>436</sup>

10. listopada 1352. knez Marko Bembo u dogovoru sa Velikim vijećem šalje jednog sindika u donju Romagnu sa 400 dukata da kupi žito, tako da ga bude u izobilju i za siromašne. Istog dana su izabrana i trojica časnika čija je zadaća bila da pregledavaju sve lađe koje izlaze iz luke, da se ne dogodi da iz grada odnesu žito, pa čak i povrće. Jedan od trojice je trebao paziti na kopneni izlaz iz grada u istu svrhu.<sup>437</sup> 1353. je bila velika nestašica žita pa je komuna poslala dva sindika, jednog u Romagnu a drugog u Marke ili Apuliju.<sup>438</sup> 1. lipnja 1358. Veliko vijeće šalje čovjeka da kupi žita za komunu u vrijednosti od 300 dukata, a 9 dana kasnije mu dozvoljava da kupi žita za do 1000 dukata.<sup>439</sup>

Na komunalnom trgu gdje se prodavalo žito su bila dva redara koji su pazili da nitko ne kupi previše žita, te su bili dužni odmah prijaviti tako nešto. Nitko nije smio kupiti žito za nikog drugog osim za sebe, a strancima se moglo prodavati žito isključivo na javnom trgu pred palačom komune. U doba žetve poteštati je slao na otoke ljude da popisu cjelokupan rod. Splitski nisu smjeli kupovati žito u inozemstvu i voziti ga nikamo drugamo osim u Split, pod

---

<sup>434</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 329.

<sup>435</sup> *Splitski statut*, 258.

<sup>436</sup> Isti, 265.

<sup>437</sup> Novak, *Split*, 444.

<sup>438</sup> Isti, 445.

<sup>439</sup> Isti, 446.



kaznom od 50 libara i gubitkom žita. Onaj koji bi tako nešto prijavio imao je pravo na polovinu globe i zaplijenjenog žita.<sup>440</sup>

Pekari su radili pod strogim nadzorom vlasti. Komuna je određivala težinu pojedinih komada kruha i mjere po kojima se imao prodavati kruh. Pekar koji bi se o te mjere ogriješio izgubio bi kruh i platio globu od šest denara za svaki komad takvog kruha. Godine 1376. vikar Ganoro i komunalni suci pozvali su sebi sve pekare i dali da se od jednog stara brašna umijesi i ispeče kruh, da vide koliko se točno kruha dobije. Na osnovu toga su onda odredili kolika treba biti težina pojedinog komada kruha. Onaj koji bi se ogriješio, bio bi kažnjen globom od 10 libara malih<sup>441</sup> O prihodima solinskih mlinova najviše svjedoče podaci o prihodima splitske nadbiskupije. Godine 1422. najam nadbiskupskih mlinova iznosio je 200 stara pšenice i 300 stara ječma, dok je porez svakog mlina samostana sv. Stjepana od Borova iznosio 10 zlatnih dukata.<sup>442</sup>

Splitska komuna je bila relativno siromašna te se od samih početaka morala grčevito boriti za opstanak sa trogirskom komunom na zapadu i buntovnim hrvatskim plemenima Kačićima i Omišanima na istoku. Sve u svemu, splitsku ekonomiju u promatranom razdoblju obilježavaju proizvodi relativno niske tržišne vrijednosti, te velika stopa uvoza i potrošnje. S te strane je ekonomija splitske komune upravo ogledni primjer svega što nije valjalo sa ekonomijom čitave regije tog razdoblja, te stoji u potpunom kontrastu sa primjerom Dubrovnika. Gdje je Dubrovnik bio simbol za kreativnost, snalažljivost, profesionalnost i dinamičnost te zauzvrat uživao internacionalni status sukladan tome, Split je bio simbol za nedovoljnu snalažljivost na tržištu, nedostatak kreativnosti i dinamike, trošenje iznad svojih mogućnosti i unutarnje sukobe.

Baza splitskih prihoda bila je poljoprivreda, svakako barem u XIII. i XIV. stoljeću. No, kad bi sve obradive površine bile zasađene isključivo žitom, one ne bi mogle ni izbliza prehraniti svo stanovništvo. To su ubrzo vidjeli i Splitsani, te su kao i ostali Dalmatinci počeli saditi intenzivnije kulture, kao što su masline i vinova loza.<sup>443</sup>

---

<sup>440</sup> *Splitski statut*, 58.

<sup>441</sup> *Isti*, 426.

<sup>442</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 122.

<sup>443</sup> Novak, *Split*, 442.

Za vrijeme turskih provala posebno je patila vrlo ograničena i osjetljiva splitska poljoprivreda, koja je i u najboljim danima bila neadekvatna za gradske potrebe. Poseban je problem bio unutarnji pritisak od strane zemljoposjednika da svoje parcele prenamijene sa žitarica na vinovu lozu, koja je bila daleko tržišno isplativija. Prevladavanje vinogradarstva, maslinarstva i voćarstva svjedoci o tome da distrikt nije mogao, niti mu je to bila svrha, sam zadovoljiti potrebe grada u osnovnim prehrambenim artiklima.<sup>444</sup> Splitsko je područje u XVI. stoljeću po Diedovom izvještaju proizvodilo žita za grad i okolicu za svega četiri mjeseca. Stoga je razumljivo nastojanje vlasti da zaustavi širenje vinograda.<sup>445</sup>

Komuna se kroz čitavo vrijeme o kojemu je riječ neuspješno borila protiv neminovnog procesa prelaska na vinovu lozu, te je pred kraj razdoblja o kojemu je riječ gotovo čitava splitska poljoprivreda bila bazirana na uzgoju vinove loze. To je naravno bio iznimno velik rizik, budući da se time čitava komuna izlagala gladi i nestašicama koje su bile izrazito česte. 1.kolovoza 1359. Veliko vijeće grada Splita je zaključilo da se više ne smije iskapati za vinograd nijedna zemlja od Visoke i Svete Marije od Žnjana i preko nje, osim onih koje se ne mogu upotrebiti za žito.<sup>446</sup>

Ipak, vino je bilo glavni izvor prihoda i splitska komuna je živjela od prihoda trgovine vinom sa Bosnom i Venecijom. Gostioničarima je bilo zabranjeno miješati vodu s vinom pod prijetnjom globe od 25 denara, od kojih je polovica išla onome koji bi prijavio. Također, bilo im je zabranjeno točiti vino s puno pjene, pod prijetnjom globe od 20 denara.<sup>447</sup>

Maslinarstvo je kao i vinogradarstvo doneseno još za grčke kolonizacije. Glava 106. knjige III Statuta iz 1312. određuje da svaki obrađivač mora nasaditi šest manjeva maslina na svaki vrit vinograda, pod prijetnjom kazne od 4 solida.<sup>448</sup> Ista glava zabranjuje sadnju jabuka u maslinicima, dok ostala stabla mogu biti zasađena s dozvolom vlasnika.<sup>449</sup> 1510. velika hladnoća je uništila smokve i masline koje se dugo vremena nisu oporavile, što je bio veliki

---

<sup>444</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 110.

<sup>445</sup> Isti, 115.

<sup>446</sup> Novak, *Split*, 418.

<sup>447</sup> *Splitski statut*, 356.

<sup>448</sup> Isti, 147.

<sup>449</sup> Novak, *Split*, 114.

udarac privredi jer su smokve i ulje bile važni izvozni proizvodi. 1565. mletački Senat je naredio obnovu maslinarstva u Dalmaciji zbog nedostatka ulja u Veneciji<sup>450</sup>

Na splitskom području se mnogo bavilo sadnjom i sušenjem smokava, čiju su sadnju također uveli još antički Grci.<sup>451</sup> Suhe smokve su jedan od rijetkih autentičnih splitskih izvoznih proizvoda koji su imali dobru prođu na internacionalnom tržištu, pakirane u posebne staklene posude. Prodavale su se uglavnom na mletačkom tržištu, pa Splitsani potkraj XV. stoljeća izvoze 87% vina i 98% sušenih smokava u Veneciju.<sup>452</sup> U splitskoj luci trgovci vino prevezeno u Veneciju mjere u galetama, ali ih za mletačko tržište preračunavaju u amfore. Gradske su zajednice od ranih dana čuvale svoje vlastite mjere za žito, vino i zemljište i držali do njih kao do bitnih čimbenika vlastitog identiteta.<sup>453</sup>

Zadarski distrikt je sa 1150km<sup>2</sup> najveći od svih dalmatinskih komuna, dok je splitski 10 puta manji i iznosi 115km, ali je izrazito plodan, pa je od trogirske granice do Žrnovnice izrazito razvijeno vinogradarstvo.<sup>454</sup> U kaštelanskom polju je kultura vinove loze postala dominantnom, pa je teško pronaći težake koji se bave samo uzgojem žitarica. Većina ih uzgaja lozu i žitarice paralelno, zbog čega nije bilo uvjeta da se razvije kmetstvo kao u zadarskom distriktu.<sup>455</sup>

Split ima vlastitu poljoprivrednu proizvodnju ali nema proizvoda strateške vrijednosti poput soli, a ni smještajem nije toliko važan kao Zadar. Osim toga, Split se ekonomski bazira na proizvodnji i izvoz vina, a njegovi trgovci nisu toliko orijentirani prema zaleđu kao dubrovački, pa se stoga Split puno lakše nego Zadar prilagodio političkim promjenama nakon priznavanja mletačke vlasti.<sup>456</sup>

Sol je bila jedna od većih izvora prihoda za splitsku komunu, iako nije bilo veće domaće proizvodnje. U studenom 1352. Franji pokojnog Ivana Vučine Veliko vijeće Splita

---

<sup>450</sup> Omašić, *Kaštela*, 146.

<sup>451</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 114.

<sup>452</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 435.

<sup>453</sup> Isti, 381.

<sup>454</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 213.

<sup>455</sup> Omašić, *Kaštela*, 115.

<sup>456</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 308.

dozvoljava da na svom zemljištu u Poljudu napravi solane i za tu potrebu iskoristi dio komunalnog teritorija uz morsku obalu, pod uvjetom da prodaje sol komuni za cijenu četvrtinu nižu od one po kojoj je komuna prodaje. Također, ako je komuna ne bi htjela, smio je prodavati tu sol samo izvan područja omeđenog Šibenikom i Neretvom. Isto je nekoliko dana kasnije zatražio i Madij Mihe Dobroga za svoje zemlje u Žrnovnici, te mu je pod istim uvjetima to odobreno.<sup>457</sup>

Opskrba solju je bila potpuno u rukama privatnika, koji su je dovozili s Paga gdje su Splićani imali svoja skladišta soli. Komuna je imala monopol na trgovinu solju, koju je prodavala u Zagori i Bosni za veliki profit. Izvoz privatnicima na kopno je bio strogo zabranjen. Stranci su u Splitu smjeli sol prodavati samo Splićanima.<sup>458</sup> Solane se u distriktu spominju već u X. stoljeću, u Dujmovači i na ušću Žrnovnice i na Poljudu.<sup>459</sup>

Venecija je usmjeravala jedino trgovinu solju jer ostale grane nisu bile dovoljno unosne.<sup>460</sup> Splitska općina pod mletačkom vlašću monopolizira trgovinu solju od Šibenika do Neretve, na način da se sol na malo smije kupiti samo od općine, a prodati samo nakon prava prvokupa općine te samo strancima koji odlaze morem a nikako kopnom.<sup>461</sup>

U srednjevjekovnom Splitu nije postojala ribarnica nego riblji trg. U statutu je određena cijena samo salpama i to 8 denara libra, šnjurima 2 denara libra, tunjima 3 denara libra i sitnoj ribi 2 denara libra. Svaki je ribar odmah po pristajanju morao donijeti ribu na riblji trg.<sup>462</sup> Da se Splitu osigura dovoljno ribe, ribari koji su svoj ulov nosili na druga mjesta morali su svejedno platiti komunu jednu osminu vrijednosti uhvaćene ribe.<sup>463</sup> Da se i gradsko stanovništvo bavilo ribarstvom svjedoči popis stanovnika unutar zidina grada s početka XVI. stoljeća od kojih su 12 ribari, uz stanovnike predgrađa poput Solurata. Zbog velikog obilja

---

<sup>457</sup> Novak, *Split*, 460.

<sup>458</sup> Isti, 477.

<sup>459</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 122.

<sup>460</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 216.

<sup>461</sup> Stulli, *Dalmacija*, 41.

<sup>462</sup> *Splitski statut*, 352.

<sup>463</sup> Isti, 238.

ribljeg fonda na istočnom Jadranu ribolov je bio moguć i primitivnijim sredstvima do kojih su mogli doći i siromašniji stanovnici.<sup>464</sup>

Povrtlarstvo je u okolini Splita prisutno još od Dioklecijana koji sa ushitom govori Maksimilijanu o užicima uzgajanja vlastitog vrta. Najviše je vrtova u srednjem vijeku bilo u neposrednoj blizini grada i u predgrađima. U Dalmaciji se u srednjem vijeku najviše sadio lisnati kupus i cvjetača, a relativno mali interes za sađenjem ostalih vrsta se tumači dostupnošću kvalitetnog povrća iz Italije za plemiće te dostupnošću samoniklih vrsta težacima.<sup>465</sup>

U XVI. stoljeću poljoprivreda postaje važnija grana od stočarstva jer je stoka bila laki plijen. Smanjenje broja stoke se odrazilo na plodnost zemlje jer nije bilo dovoljno gnojiva.<sup>466</sup> Nakon ciparskog rata 1570-1573. dolazi do novog povlačenja granica gdje dalmatinske komune a pogotovo Zadar i Split gube ogromne količine najplodnije zemlje, što pogotovo utječe na smanjenje splitskog proizvodnog potencijala jer Zadru ostaju razmjerno važni i bogati otoci.<sup>467</sup>

Isprva su turske provale imale izrazito negativan efekt na splitsku ekonomiju, te nam Marulićev vapaj u "Molitvi suprotivoj Turkom" jasno predočava sliku turskih akindžija koji pljačkaju po Splitskom polju praktički do samih gradskih zidina. No, sklapanjem trgovačkog sporazuma između Venecije i Osmanlija usmjerenog prvenstveno protiv Dubrovačke republike, Split postaje mjesto kontakta za cjelokupnu trgovinu između Zapada i Istoka te doživljava veliki ekonomski razvoj u kasnom XVI. stoljeću. Iako je sigurno da je mletačka vlast osujetila razvoj splitske trgovine praktički u povojima i time ubila poduzetnički duh baš kao i u Zadru, mletačka vlast je relativno više puta nego u ostalim komunama uskakala u pomoć splitskoj komuni sa nasušno potrebnim žitom, te se može reći da je mletačka vlast imala presudnu ulogu u opstanku splitske komune, što je dodatno potvrdila odabirući splitsku luku za stratešku ulogu trgovačkog posrednika sa Osmanskim carstvom.

---

<sup>464</sup> Jelaska, Splitsko polje, 123.

<sup>465</sup> Isti, 116.

<sup>466</sup> Omašić, *Kaštela*, 146.

<sup>467</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 221.

## 5.5 Hvar, Brač, Korčula

Tri otočne komune sam grupirao zato što imaju više sličnosti nego razlika, a i zato jer nema dovoljno podataka za obraditi svaku od njih pojedinačno. Ipak, postoje bitne razlike u njihovim razvojnim procesima i ekonomskim karakteristikama koje je potrebno naglasiti. Za početak, iako danas percipiramo otok kao izoliran, u srednjem vijeku je otok imao dramatično drukčiji položaj. U živahnoj mediteranskoj trgovini malim i srednjim brodovima, otoci su bili spasonosni u vidu sidrišta i izvora vode, te neizostavne stanice na trgovačkim rutama. Svi brodovi su radije birali sigurne i poznate puteve uz otoke nego otvoreno more, te su zato otoci bili bar jednako živahni i dinamični kao i obalni gradovi.

Dodatan faktor je sigurno i zaštićenost od kopnenih provala, što će u XV. i pogotovo XVI. stoljeću učiniti otočne komune nosiocima kulture, ekonomije i urbanog života općenito. Tvrtko I. Kotromanić 1390. godine je pokorio gradove Split, Trogir, Šibenik, te otoke Brač, Hvar i Korčulu. Posebno se to odnosi na Hvar, koji je u XVI. stoljeću kao sjedište mletačke mornarice jedna od najbogatijih komuna na istočnom Jadranu te svjetionik hrvatske kulture. Nešto manje je to slučaj na Korčuli, čija je važna ekonomska grana brodogradnja poprilično patila nakon dolaska mletačke vlasti, a još manje za Brač koji se zapravo nikad nije ni oporavio od dramatičnog gubitka stanovništva za vrijeme epidemije kuge u XIV. stoljeću. Oko polovice XVI. stoljeća hvarska ukupna trgovina iznosila je čak 70000 dukata, a daleko siromašniji su Brač i Korčula sa po 9000 dukata.<sup>468</sup>

Što se tiče broja stanovnika, otočne komune spadaju u kategoriju malih i srednjih, uz dosta velike amplitude kod Brača i Hvara i relativnu stabilnost kod Korčule. Hvarsko-viška i kasnije bračka komuna imaju po 400km<sup>2</sup> teritorija, dok Korčula ima nešto manje od 300km<sup>2</sup>. Hvarska komuna se isticala ribarstvom a korčulanska brodogradnjom i kamenarstvom. Hvar se također ističe proizvodnjom vina u plodnoj ravnicu na potezu Starigrad-Jelsa.<sup>469</sup> Korčula i

---

<sup>468</sup> Mimica, *Dalmacija*, 388.

<sup>469</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 213.

Hvar su usprkos mletačkim ograničenjima cvjetali zbog stočarstva, zanatstva i prvenstveno šumarstva.<sup>470</sup>

Hvar je u ranijoj fazi relativno sličan Korčuli, sa jednim dominantnim urbanim naseljem i više manjih, također urbanih naselja na otoku. Giambattista Giustiniano, sindik za Dalmaciju 1553. u izvještaju kaže da Hvar ima 7700 stanovnika, od čega 1400 sposobnih za oružje.<sup>471</sup> Valier 1579. kaže da otok ima oko 5000 stanovnika nakon kuge, od čega samo 1000 odraslih. Prije kuge je otok imao 8000 a sam grad 3000.<sup>472</sup>

Zbog centralnog položaja hvarska luka je nezaobilazna na trgovačkom putu između Kaštelanskog zaljeva i Italije, te je stoga od ranih dana razvijena trgovina. Posebno je Hvar profitirao nakon dolaska mletačke vlasti od činjenice da je odabran za glavnu luku mletačke mornarice na Jadranu, što je utjecalo na razvoj urbanosti i plemićkog sloja. To će imati svoje posljedice u vidu Hvarske bune, te će odnosi između siromašnih težaka i bogatih plemića ostati napeti kroz čitav period o kojem je riječ. Hvarski Statut točno određuje odnos između kolona tj obrađivaoca zemljišta i vlasnika. Vlasnik bi primao dio (od 1/3 do 1/6, ovisno o udaljenosti zemlje od naselja i plodnosti) ploda. Težak je po statutu bio dužan zemlju prokopati u veljači do sredine ožujka.<sup>473</sup>

Srednjevjekovna hvarska komuna (otoci Brač, Hvar, Vis) je živjela u prvom redu od poljoprivrede. Glavna je grana bilo vinogradarstvo, koje je najvećim dijelom hranilo stanovništvo. Vino se izvozilo, a od prodanog vina uvozilo žito, čiji je izvoz bio zabranjen. Prvi fontik za otkup žita je osnovan 3. prosinca 1458. na Hvaru, koji je uspio zadržati autonomiju nad svojim financijama.<sup>474</sup> Najveći dio vina je trebalo izvesti da se kupi žito, budući da je Hvar proizvodio žita tek za mjesec dana vlastitih potreba, pa je za potrošnju ostajala samo mala količina vina.<sup>475</sup>

---

<sup>470</sup> Gjivoje, *Korčula*, 51.

<sup>471</sup> Novak, *Hvar*, 105.

<sup>472</sup> Isti, 107.

<sup>473</sup> Isti, 70.

<sup>474</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 268.

<sup>475</sup> Novak, *Hvar*, 127.

Masline i smokve su uspijevale bolje od žita, koje je Veliko vijeće nastojalo vezati za trgovinu vinom kako bi spriječilo glad.<sup>476</sup> Važan prihod od poljoprivrede bile su smokve. Kad je polovinom XVI. stoljeća neka bolest napala i osušila mnoga stabla, osjetilo se to kao velika nedaća. No ubrzo su se obnovila i opet su čuvene hvarske smokve u Veneciju izvožene sušene i u 25cm visokim bačvicama, pomiješane sa ružmarinovim lišćem i lovorom kao poslastica.<sup>477</sup>

Grožđe je bilo najvažnije voće te uz smokve važna grana prehrane u kolovožu, rujnu i listopadu. Grožđe se nije prodavalo ni izvozilo, a gotovo svi stanovnici otoka su imali svoje vinograde. Vina je u srednjem vijeku bilo obilato jer se malo izvozilo, pa je već 1331. Statutom zabranjen uvoz vina pod prijetnjom od 25 libara malih globe i oduzimanja uvezenog vina. To je 20. kolovoza 1404. pooštreno na 50 libara. Nakon potpadanja Hvara pod mletačku vlast mletačka ratna mornarica je zimovala u hvarskoj luci ta je zabrana polako popuštala uslijed velike potrošnje.<sup>478</sup>

Pribojević 1525. jasno kaže da su Hvarani vino pili razvodnjeno dok je bilo zdravo, a od travnja kad bi se zbog lošeg i nerazvijenog skladištenja pokvarilo pilo se kao dodatak vodi. Najkvalitetnije vino je bilo namijenjeno prodaji, a za osobnu potrošnju se koristilo upravo pokvareno i lošije vino.<sup>479</sup> Hvarska komuna sredinom XVI. stoljeća proizvodi 80000 kvarti vina, a ukupni obujam trgovine iznosi 70-80 000 dukata, od čega na vino i ribu otpada 30000.<sup>480</sup>

Ribarstvo je uz vinogradarstvo bilo najvažnija grana ekonomije Hvara. Statut je 1331. fiksirao norme za ribarstvo, te je ribarima zabranjeno prodavati ribu na drugom mjestu osim na komunalnoj ribarnici, gdje nije smjela početi prodaja dok sva riba namijenjena prodaji nije donesena. Ribar je morao sam prodavati ribu, nikako nije smio netko to raditi umjesto njega. ulovljena riba se nije smjela izvoziti izvan teritorija komune.<sup>481</sup> Od XV. stoljeća nadalje znalo je u Hvaru biti do 30 velikih mreža potegača i isto toliko družina i vlasnika mreža.

---

<sup>476</sup> Isti, 69.

<sup>477</sup> Isti, 127.

<sup>478</sup> Isti, 126.

<sup>479</sup> Isti, 127.

<sup>480</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 222.



Svaka je družina morala imati najmanje 12 drugova, pa je zaposlenih u velikom ribolovu bilo više od 360 od svibnja do listopada.<sup>482</sup>

Pomorstvo i ribarstvo je bilo lijepo razvijeno u srednjevjekovnom Hvaru.<sup>483</sup> Vis je u srednjem vijeku u sklopu hvarske komune, te su čuvane komiške falkuše koje su ribarile čitavim Jadranom, pa čak i do Sredozemlja, uz poseban naglasak na godišnje odlaske na Palagružu oko čijih su se pošta često sukobljavali sa Korčulanima i ribarima sa talijanske strane Jadrana. O razvoju ribarstva postoji samo zapis iz 1351. o postojanju ribarnice na Visu. Stanovništvo otoka Visa se u srednjem vijeku bavilo gotovo isključivo zemljoradnjom, a sekundarno i stočarstvom.. Na Visu nije bilo kmetova, već samo težaka.<sup>484</sup>

Apostolski vizitator biskup Augustin Valier stiže 28. siječnja 1579 u Hvar te tom prilikom kaže da na Visu ima 800 ljudi koji primaju pričešt, dakle odraslih, što bi značilo da je ukupan broj bio oko 1500 s obzirom da su se djeca tada pričešćivala u dobi od 10 do 15 godina.<sup>485</sup> U XVI. stoljeću lov na plavu ribu dobiva novi nivo organizacije i kodifikacije propisa kojih su se svi ribari imali strogo pridržavati. Knezovi i providuri budno paze da se veliki ribolov pravilno i nesmetano odvija, dok je mali ribolov „vojgama” bio slabo razvijen, posebno u usporedbi sa obližnjim Visom i pogotovo Komižom.<sup>486</sup>

Slana riba se trošila na samom Hvaru, budući da se zbog nedostatka uzgoja svinja nikakvo meso nije solilo na otoku, ali ipak je najveći dio posoljene ribe izvožen u Veneciju, Apuliju, Marke, Grčku i Tursku. Taj je dio hvarske privrede donosio najveće prihode. Prihod hvarske komune u XVI. stoljeću je bio oko 33 000 libara, od čega grad Hvar 3300, Starigrad 3750, Komiža 12200 i Vis 9000, od čega su Vis i Komiža gotovo sav porez plaćali od ulovljene ribe, a Hvar i Starigrad većinu. Glavna riba ljetnog ribolova bila je srdela, uz skušu i lokardu koje su se solile i izvozile. Ostala riba koja se lovila, ali se nije izvozila te stoga nije mnogo utjecala na blagostanje otoka, je uključivala gire, girice, buvke, gavune, šije i črnjeje. Također se lovila i bijela riba svih vrsta: zubaci, lovrata, lubini, cipli, salpe, trilje, ušate,

---

<sup>481</sup> Novak, *Hvar*, 127.

<sup>482</sup> Isti, 129.

<sup>483</sup> Isti, 69.

<sup>484</sup> Isti, 95.

<sup>485</sup> Isti, 124.

<sup>486</sup> Isti, 127.

šanjperi, ugori, kirnje, škarpine, škarpuni, pici, fratri, kanjci, pirki, špari, gofi, listovi i ta riba je bila namijenjena isključivo za domaću potrošnju jer ju se nije moglo izvoziti.<sup>487</sup>

Treća važna grana je bilo maslinarstvo, jer je maslina na Hvaru bilo u obilju još iz grčkih vremena. Na otoku osim maslinovog ulja nije bilo drugih začina, jer se svinje nisu gojile. Sušene masline su uvelike korištene za prehranu stanovništva, kao i u Grčkoj, dok se ulje prvenstveno trošilo u lokalnoj upotrebi a nešto i izvozilo, prvenstveno u Veneciju, kao začini u gradu i u mornarici, ali i za podmazivanje konopa.<sup>488</sup> Bajami i rogači su bili važan dio gospodarstva te su se uz veliku potrošnju u samoj komuni izvozili u Veneciju i Marke.<sup>489</sup>

Bračka se komuna odijelila od hvarske krajem XIV stoljeća, pa zbog toga imaju djelomično identičan statut.<sup>490</sup> Brač je u mnogočemu specifičan kao komuna, i politički i ekonomski. Ispočetka su njime vladali Kačići, te je predstavljao točku prepiranja sa splitskom komunom koja se pokušavala proširiti na najveći dalmatinski otok. Brojne isprave iz XIV. stoljeća svjedoče o agrarnim i zemljišnim vezama između Splita i Brača.<sup>491</sup> Te tenzije su s vremenom dovele do razvitka samostalne komune, koja je bila više nalik na Poljičku republiku na kopnu nego na hvarsku komunu.

Najvažnija grana privrede je bila stočarstvo, te je na Braču kao i u ostatku Dalmacije bilo najviše ovaca i koza, ali bilo je i krava i volova za oranje.<sup>492</sup> Iz činjenice da brački statut sadrži relativno više odredbi o stoci zaključujemo da je Brač bio bogatiji stokom od ostalih dalmatinskih komuna. Brački statut iz 1305. određuje da ako se dvojica stočara uortače, onaj koji ima manje životinja mora ići na stanišće onoga koji ima više.<sup>493</sup> Knezu i bračkoj komuni je 28. veljače 1338. u Veneciji naređeno da povrate stoku koju su ukrali Splićanima, te se fiksiraju i kazne od dva groša po glavi životinje ako se to ne izvrši.<sup>494</sup>

---

<sup>487</sup> Isti, 131.

<sup>488</sup> Isti, 127.

<sup>489</sup> Isti, 127.

<sup>490</sup> Ničetić, *Dubrovačka luka*, 85.

<sup>491</sup> Vrsalović, *Brač*, 117.

<sup>492</sup> Isti, 120.

<sup>493</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 118.

<sup>494</sup> Vrsalović, *Brač*, 79.

Zabilježeno je da su se u Trogiru sredinom XIV. stoljeća sastali brački vikar Tomazin de Amatis te trogirski sindici Šimun Berisi i Luka Radovani pa se nagodili da je između ostalog svim stanovnicima Brača dozvoljeno iz Trogira izvoziti zob i leću i ostale živežne namirnice na Brač samo za potrebe stanovnika otoka, a za druge destinacije uz plaćanje trošarine. Trogiranima je dozvoljeno također izvoziti s Brača bilo kakve živežne namirnice te na Braču držati stoku krupnog i sitnog zuba bez nameta bračkoj komuni.<sup>495</sup> Velika količina dobivenog mlijeka se upotrebljavala za pravljenje sira i skute. Ostali stočarski proizvodi su bili vuna i janjad, svježe i sušeno meso, koža i mjevovi. Alberto Fortis piše da je Brač od davnine poznat po odličnom siru i medu te janjcima i kozlićima čije je meso izvrsnog okusa zbog dobre bračke paše.<sup>496</sup>

Obale otoka su bile praktički nenaseljene sve do prije dvjestotinjak godina zbog opasnosti od omiških i drugih gusara, te je centar života bila središnja visoravan koja se proteže po osi zapad-istok. Iz tog se razloga na Braču nije razvila nijedna veća luka, a time ni ozbiljnije urbano naselje, pa su Bračani za izvoz svojih proizvoda uglavnom ovisili o posrednicima, uglavnom Splićanima i Trogiranima.<sup>497</sup>

1405. po bračkom kroničaru Dujmu Hrankoviću sva bračka naselja broje oko 6000 duša.<sup>498</sup> Uslijed kužnih bolesti 1425-1427. je stanovništvo Brača spalo na jedva 2000.<sup>499</sup> Mletački sindik Alvizo Zane u izvještaju 1503. bilježi preko 5000 duša na Bracu, a sindici Leonardo Venerio i Hieronymo Contareno u izvještaju mletačkoj administraciji 27. listopada 1525. spominju da bi se u bračkim neutvrđenim naseljima moglo pronaći oko 900 stanovnika sposobnih nositi oružje, što bi značilo je Brač mogao imati oko 4500 stanovnika. Giovanni Battista Giustiniano 1553. spominje 12 sela te 7 nastanjenih uvala, što je bitno jer do 1444. i pada Omiša pod mletačke ruke nije postojalo nijedno naselje na obali. Michiel Bonb i Gaspar Erizzo 1559. spominju 12 sela sa oko 2000 stanovnika od kojih 600 sposobnih za oružje.<sup>500</sup>

---

<sup>495</sup> Isti, 80.

<sup>496</sup> Isti, 122.

<sup>497</sup> Isti, 123.

<sup>498</sup> Isti, 115.

<sup>499</sup> Isti, 134.

<sup>500</sup> Isti, 135.

Što se poljoprivrede tiče, zbog nedostatka plodnih širokih površina pogodnih za uzgoj žitarica, na Braču također možemo pratiti sličan proces kao u susjednoj splitskoj komuni gdje se ekonomija sve više i više okreće sadnji vinove loze i tako sve više i više dovodi u rizik od gladi. Bračka plemićka uprava dodijelila je 1286. mletačkom knezu kao nagradu neka zemljišta na južnoj strani otoka i to na bolskoj i murvičkoj obali kao "terraticum", tj da od žita može dobiti četvrtinu a od vina petinu kao prihod od spomenutih zemalja.<sup>501</sup> Količina obradive zemlje je poprilično mala, a ni plodnost nije baš velika zbog loše navodnjenosti, te je Brač oduvijek muku mučio da prehrani sve svoje stanovnike. Bon i Erizzo kazu da Brač proizvodi obilato vina, ali žita samo za dva mjeseca.<sup>502</sup>

Glavni agrarni proizvodi na Braču su bili žitarice i leća, ali nisu se mogli proizvesti u dovoljnoj količini pa je izvoz bio zabranjen. Štoviše, oni su se uvozili, ili iz susjednih dalmatinskih komuna ili iz Venecije, ili sa suprotne talijanske obale. Još se spominje uzgoj pira (spelta), zobi (avena), jarića (pyra), pšenice (frumentum), maslina, smokava, krušaka, jabuka, oraha, dudova i ostalog voća.<sup>503</sup>

Pred kraj XIV. i u XV. stoljeću se bračko stanovništvo bavilo pčelarstvom zbog bujne vegetacije, u tolikoj mjeri da je čak i strancima u određenim periodima bilo dozvoljeno pčelariti. Ta je grana privrede omogućavala prerađivanje meda i voska. Ribarstvo u srednjem vijeku nije bilo jako razvijeno jer je većina naselja bila u unutrašnjosti otoka zbog straha od gusara. Glavni izvozni proizvodi su bili vino, ulje i drvo, te vuna, koža, sir, kamen i vapno. Najviše se uvozilo žito (pšenica, zob, ječam), leća i sol.<sup>504</sup> Oko polovice XVI. stoljeća ukupna bračka trgovina Brač iznosila je 9000 dukata<sup>505</sup>

Korčula u mnogočemu dijeli karakteristike Brača i Hvara, te predstavlja neku vrstu presjeka između te dvije komune. Sa Bračem dijeli fizičku i humanu geografiju u smislu centralne plodne doline u kojoj se smjestilo većinsko stanovništvo i poljoprivredna proizvodnja, te razvoj ekonomije u smislu prijelaza sa uzgoja žitarica na sadnju vinove loze zbog većeg profita. Sa Hvarom je pak veže postojanje jačeg urbanog naselja sa jakim

---

<sup>501</sup> Isti, 77.

<sup>502</sup> Isti, 240.

<sup>503</sup> Isti, 119.

<sup>504</sup> Isti, 123.

<sup>505</sup> Mimica, *Dalmacija*, 388.

trgovačkim i plemićkim slojem, uz postojanje još nekoliko manjih protourbanih sredina. U XIV. stoljeću Korčula je bila pod vlašću Dubrovačke Republike, a od 1420. do 1797. pod Venecijom.

Korčulanska ekonomija je posebno oštećena dolaskom mletačke vlasti budući da je u korijenu srezala brodogradnju, koja je bila izrazito važan aspekt korčulanske ekonomije. na Korčuli je brodogradnja bila razmjerno mnogo važnija nego u ostalim gradovima, te je zabrana korčulanskih knezova o prodaji brodova većih od 500 stara bila veliki udarac za lokalnu ekonomiju. To je kasnije korigirano tako da su se takvi brodovi smjeli prodavati samo kršćanima. No, već 21. listopada 1502. mletačka vlada izdaje odredbu kojom zabranjuje gradnju brodova većih od 2000 stara u dalmatinskim gradovima, pokušavajući usmjeriti brodogradnju u svoja brodogradilišta.<sup>506</sup>

Nakon zabrane gradnje brodova Korčula se ograničila na izvoz drvene građe, a s vremenom je i poljoprivreda sve više prelazila sa sadnje žitarica na sadnju vinove loze, iako žitarice nikad nisu potpuno napuštene kao što je to bio slučaj na Braču. Šumarstvo je u srednjem vijeku bilo daleko važnije nego danas zbog postojanja velikih šumskih površina koje se spominju u korčulanskom Statutu iz 1214. Posebno je važna bila borovina koja se iskorištavala kao ogrjev i u brodogradnji (za jarbole, rebra, oplatu itd). Smola iz borovine se koristila za kalafatanje brodova i čamaca. Po broju odredbi o čuvanju i korištenju šume u korčulanskom statutu se čini da je ovaj otok bio najbogatiji šumom od svih dalmatinskih otoka. Za izvoženje drva sa otoka se morala plaćati carina (stranac jedan dukat za jednu barku, a domaći dvanaestinu prodajne cijene). 1493. je donesena zabrana o izvozu bora.<sup>507</sup>

Stanovništvo Korčule je živjelo gotovo isključivo od proizvodnje vina. Statut je zabranjivao uvoz, te nitko nije smio noću hodati kroz vinograd bez svijećnjaka za vrijeme dozrijevanja, a ako bi netko oštetio vinograd namjerno, imala mu se odsjeći desna ruka. 1552. Diedo i Giustiniano 1552. izvještavaju da na otoku ima jako malo žita budući da svih 6 korčulanskih sela goji samo lozu.<sup>508</sup> Veliko vijeće korčulanske komune 1448. traži od mletačke vlade da zabrani uvoz stranog vina na Korčulu, jer ga imaju i previše, te da posebno

---

<sup>506</sup> Ničetić, *Dubrovačka luka*, 53.

<sup>507</sup> Gjivoje, *Korčula*, 115.

<sup>508</sup> *Korčulanski statut*, 65.

na to prisili svog kneza.<sup>509</sup> Ribarstvo je na Korčuli bilo vrlo razvijeno još zarana, te se već u XIII. stoljeću na obalama Korčule pojavljuju dubrovački ribari koji su već tada razvili noćni lov na malu plavu ribu „na svijeću”.<sup>510</sup> Povrtlarstvo je na Korčuli sporedno i uglavnom za kućnu potrošnju. Ističu se još iz srednjeg vijeka i antike lisnati kupus ili raštika, te brojno samoniklo bilje kojeg ima u izobilju na otoku. Važni su i bob kao prateća kultura pod maslinama, te leća i slanutak.<sup>511</sup>

Svi južni Slaveni su uzgajali prvenstveno ovce, pa tako i na Korčuli. Stoka je mogla pasti na općinskom zemljištu samo unutar sela, a pudari su pazili da ne pređu u vinograde i maslinike. 1352. iz sukoba mletačkog kneza Ivana Zorzija i Korčulana vidimo da je sam knez na otoku imao 4000 glava životinja, što znači da su sami otočani mogli imati bar 4 do 5 puta više. Po omjeru stoke i broja stanovnika Dalmacija je tad a i mnogo kasnije bila na prvom mjestu u Europi sa 3-4 puta više ovaca od stanovnika. Smrt na vješalima je imala snaći svakog tko bi namjerno ubio tuđeg konja, a odsijecanje ruke je čekalo one koji bi ubili vola, kravu ili magarca.<sup>512</sup>

U svibnju 1514. Vijeće umoljenih dozvoljava Korčulanima da u Apuliju i Marke izvoze pokrivače bez dlake, svilene tkanine i fino učinjene kože samo ako su načinjene u gradu Korčuli, jer znaju da od prodaje tih predmeta kupuju druge važne stvari.<sup>513</sup> Oko polovice XVI. stoljeća korčulanska ukupna trgovina iznosi 9000 dukata.<sup>514</sup>

---

<sup>509</sup> Ničetić, *Dubrovačka luka*, 91.

<sup>510</sup> Gjivoje, *Korčula*, 111.

<sup>511</sup> Isti, 106.

<sup>512</sup> Isti, 108.

<sup>513</sup> Ničetić, *Dubrovačka luka*, 54.

<sup>514</sup> Mimica, *Dalmacija*, 388.

## 5.6 Dubrovnik

Dubrovnik se među svim dalmatinskim komunama isticao i bogatstvom, i brojem stanovnika, i opsegom trgovine, i ponajviše snalažljivošću te organizacijom koja je Dubrovnik podigla od malog primorskog gradića naseljenog izbjeglicama i slavenskim došljacima do razine treće pomorske sile na Mediteranu. Dubrovnik u XV. stoljeću po Raukaru ima 9000 stanovnika, od čega 3000 u predgrađu.<sup>515</sup> Za dubrovačke otoke bilježimo da Lopud 1457. ima 1000 stanovnika, a Koločep čak 2000.<sup>516</sup>

Dubrovnik je u XII. stoljeću znatno ekonomski napredovao, pogotovo u trgovini i obrtu i postao živo stjecište kopnenih i pomorskih trgovačkih puteva. Dubrovčani su nastojali osigurati potpuni monopol uvoza soli u stočarske zemlje u zaleđu čime su ih mogli i politički i ekonomski pritisnuti i manipulirati dok u tome nisu i uspjeli.<sup>517</sup> Dubrovčani su sklapali ugovore o slobodi trgovanja i međusobnoj zaštiti sa dalmatinskim i istarskim pomorskim gradovima, npr Kotorom 1181. i Rovinjem 1190. te Kačićima i Omišanima 1190., sve sa svrhom solidarizacije protiv mletačke monopolističke politike. To se kasnije proširilo i na zapadnu obalu Jadrana.<sup>518</sup>

Stefan Nemanja u ugovoru s Dubrovčanima 1186. ni rječju ne osporava Dubrovčanima da je astareja „djedina koju od davnine posjeduju” ikad bila njegova ili njegovih predaka. Tribut koji Dubrovčani plaćaju travunijskim ili zahumljanskim vladarima iznosi 72 nomismata, što je manji iznos od svih ostalih dalmatinskih gradova i što ukazuje da je dubrovački posjed manji od njihovih. Onomastička analiza toponima u dubrovačkoj okolini ukazuje da su predslavenski toponimi češći i gušći u neposrednoj blizini Dubrovnika, a rjeđi kako udaljenost raste što ukazuje da Slaveni nisu posjedovali zemljišta u neposrednoj blizini

---

<sup>515</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 171.

<sup>516</sup> Maja Novak, *Autonomija dalmatinskih komuna pod Venecijom*. (Zadar: 1965.)

<sup>517</sup> Stulli, *Dubrovačka republika*, 19.

<sup>518</sup> Isti, 20.

Grada. Na području Zatona, sjeverno i zapadno od grada ima najviše slavenskih toponima te je stoga moguće pretpostaviti da je od tuda pristizao najjači slavenski pritisak.<sup>519</sup>

Na dubrovačkom selu prevladavaju kulture masline i loze uz nešto stočarstva u XII. stoljeću.<sup>520</sup> Stoka zbog nedostatka prostora uglavnom pase u udaljenim krajevima, na padinama brda i u Hercegovini.<sup>521</sup> Ribarstvo je imalo dopunski karakter u astareji, iako je bio donesen čitav niz odredbi kojim se reguliralo daće i dadžbine prema knezu. Ribu su mogli prodavati samo oni koji su je ulovili i to isključivo isti dan, inače se morala baciti.<sup>522</sup> Već u XIII. stoljeću na obalama Korčule se pojavljuju dubrovački ribari koji su već tada razvili noćni lov na malu plavu ribu „na svijecu”.<sup>523</sup>

Prilikom analiziranja dalmatinskih komuna nalazimo dva jasna gospodarska i komunikacijska modela – grad koji je usmjeren na komunikaciju sa zaleđem i grad koji se pretežno oslanja na vlastitu proizvodnju. Prvi model obilježava Split i Dubrovnik, koji su nužno usmjereni prema zaleđu, gdje Dubrovnik zbog rudarstva postaje posrednikom u trgovini srebrom i olovom, a Split usprkos većem oslanjanju na vlastitu poljoprivrednu proizvodnju ipak traži trgovački kontakt sa zaleđem. Dok Dubrovnik sustavno uređuje svoje odnose sa slavenskim vladarima u zaleđu, Split to radi tek sporadično.<sup>524</sup> Glavni dubrovački takmac je definitivno Venecija, koja već od 1236. carinskim odredbama pokušava usmjeriti dubrovačku trgovinu na zaleđe, a izvoz prema sebi.<sup>525</sup>

Osnovni zalag dubrovačke trgovačke moći je monopol na koncesije za eksploataciju srebra u zaleđu, te zbog iscrpljivanja tih resursa u drugoj polovici XIV. stoljeća dolazi do polaganog gospodarskog opadanja Dubrovnika. To će s vremenom utjecati na razvoj slobodne plovidbe.<sup>526</sup> Philippus de Diversis opisuje dubrovačku trgovačku vrevu sredinom XV.

---

<sup>519</sup> Lučić, *Astareja*, 36.

<sup>520</sup> Stulli, *Dubrovačka republika*, 21.

<sup>521</sup> Lučić, *Astareja*, 96.

<sup>522</sup> Isti, 100.

<sup>523</sup> Gjivoje, *Korčula*, 111.

<sup>524</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 306

<sup>525</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 154

<sup>526</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 21.



stoljeća i kaže da dubrovački trgovci na zapad izvoze srebro, olovo, vosak, krzna i drugu robu iz zaleđa. Opseg trgovine Splita i Trogira je u tom periodu daleko manji od dubrovačke.<sup>527</sup>

Turska zabrana izvoza sveg srebra sa Balkana je uništila stara trgovačka središta u Bosni i Srbiji a Dubrovčane natjerala da se angažiraju na novim tržištima, poput Sarajeva i Banja Luke. Nova prijetnja je nastala razvojem Sarajeva kao tržišta sa vlastitim muslimanskim trgovcima, a pogotovo sa otvaranjem splitske skele. Dubrovčani su reagirali premjestivši većinu svoje trgovine u južnu Srbiju i Bugarsku. Tegleći konji su nosili po 180 kilograma.<sup>528</sup>

Dubrovačka trgovina sa zaleđem se odvijala isključivo na konjima, karavanama od deset do 50, najviše sto konja koje su polazile i završavale u Dubrovniku, Slanom, Cavtatu i na ušću Neretve. Jedan konj je mogao ponijeti oko 120-140kg tereta, pa je jedna karavana od 50 konja mogla prenijeti 6-7 tona, što odgovara nosivosti najmanjeg tipa dubrovačkih trgovačkih brodova. Iako je karavanska trgovina bila jako važna, ipak je većina robe već u XIV. stoljeću u Dubrovnik stizala brodovima, najviše iz Crnog i Mramornog mora.<sup>529</sup>

Od sredine do kraja XIII. stoljeća Dubrovčani su imali preko 40 brodova za međunarodnu plovību<sup>530</sup> Lukarićev brod koji je 1313. plovio iz Clarenze u Anconu imao je 35 mornara. Na dubrovačkoj konduri koja je 1325. plovila po Jadranu bilo je 50 mornara. U drugoj polovici XIV. stoljeća na dubrovačkim kokama se nalazilo po 25 do 35 članova posade, iako su neke manje imale samo 12 do 14 mornara. Nave su u prosjeku imale 18 članova posade, a na manjim brodovima je bilo po 5, 10, 13 ili 16 članova.<sup>531</sup> Od sredine XIV stoljeća najpoznatiji mediteranski brodovi su koke, veći od 100 tona.<sup>532</sup>

Ulaganjem u brodogradnju Dubrovčani su stvorili temelje jakoj trgovačkoj mornarici koja je već u XIV. stoljeću brojila oko 120 brodova izvanjadranske plovību i konkurirala

---

<sup>527</sup> Isti, 22.

<sup>528</sup> Harris, *Dubrovnik*, 157.

<sup>529</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 26.

<sup>530</sup> Isti, 18.

<sup>531</sup> Isti, 33.

<sup>532</sup> Isti, 26.

trgovinom Veneciji i Anconi.<sup>533</sup> U dubrovačkim brodogradilištima se u XIV. stoljeću izgradilo više od 200 brodova izvanjadranskih plovni mogućnosti. U drugoj polovici tog stoljeća su Dubrovčani sve brodove sami izgradili. U prvoj polovici XIV. stoljeća Dubrovčani su izgradili dvadesetak velikih brodova, pedesetak srednjih i dvadesetak manjih koji su sudjelovali u međunarodnoj trgovini. U drugoj polovini je porinuto po 30ak od svake kategorije.<sup>534</sup>

Od 1370. do 1396. je na oko 120 brodova vanjadranske plovidbe bilo ukrcano 2700 pomoraca različitih profila zanimanja. Kad kopnena trgovina nije mogla pratiti zahtjeve pomorske, dubrovački brodovi su se okretali slobodnoj plovidbi i razvozili tuđe terete između stranih luka, što je pogotovo vrijedilo za velike brodove koji su najviše vremena provodili u slobodnoj plovidbi jer je bila najprofitabilnija.<sup>535</sup> Dubrovački brodovi XV. stoljeća krcali su od 140 do 200 tona, najveći i preko 400.<sup>536</sup>

U drugoj polovici XVI. stoljeća Dubrovačka Republika veličinom i kvalitetom svoje trgovačke mornarice dostiže svjetsku razinu i broji prosječno 170 do 200 brodova izvanjadranske i oceanske plovidbe ukupne nosivosti oko 25000 kola. Nakon što su se u XIV. i XV. stoljeću gradili brodovi manje i srednje nosivosti do 400 kola, primjerice koke, u XVI. stoljeću grade se sve veći brodovi tipa karake, nave i galijuni nerijetko do 1000 kola nosivosti i više.<sup>537</sup>

Sredinom XVI. stoljeća Republika je imala 250 kapetana i 5000 pomoraca, a od 1570. do 1585. država je imala 200 jedrenjaka vanjadranske plovidbe ukupne nosivosti 66 000 tona. Prema podacima R. Romana, Mletačka je republika 1567. imala trgovačku flotu nosivosti 30000 tona, a E. Grandi tvrdi da je od 1556. do 1558. Genova raspolagala sa 28000 tona. Najveće francusko pristanište Marseille u tom periodu po R. Collinu i J. Billouxu ima samo 4000 tona nosivosti.<sup>538</sup>

---

<sup>533</sup> [http://www.atlant.hr/povijest\\_dubrovačkog\\_pomorstva.php](http://www.atlant.hr/povijest_dubrovačkog_pomorstva.php)

<sup>534</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 28

<sup>535</sup> Isti, 37.

<sup>536</sup> Isti, 38.

<sup>537</sup> [http://www.atlant.hr/povijest\\_dubrovačkog\\_pomorstva.php](http://www.atlant.hr/povijest_dubrovačkog_pomorstva.php)

<sup>538</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 41.

Na vrhuncu razvoja dubrovačkog brodarstva tijekom 1560ih i 70ih Republika posjeduje 180 brodova ukupne nosivosti 35 000 kara (1 carro = nešto manje od 20 hektolitara žita). Najmanji od tih brodova, nosivosti do 30 kara, bili su poznati kao sagitta ili marsiliana. Brodovi nosivosti veće od 100 kara bili su galijuni, nave i karake.<sup>539</sup> U Engleskoj su dubrovački galijuni nosivosti 600 do 800 tona bili takva senzacija da je po njima svaki veliki brod dobio ime argosy.<sup>540</sup>

Površina dubrovačkog teritorija nakon stjecanja Konavala iznosi 1092km<sup>2</sup>, a zadarski tek nešto zaostaje za njim. Oba teritorija obuhvaćaju otoke od samih početaka, dok se dubrovački zbog reljefa i političke situacije širi samo uz obalu, zadarski se širi uglavnom u unutrašnjost upravo zbog manje dramatičnog reljefa.<sup>541</sup> Dubrovnik od 1092km<sup>2</sup> ima samo 15 posto obradivog zemljišta, pa je kao i Split prisiljen uvoziti žito da pokrije svoje potrebe<sup>542</sup>

Žito iz astareje se nije prodavalo u Gradu jer je Dubrovnik uvezio svoje žito, te se uglavnom koristilo za prehranu. Žito je sijano u veoma malom omjeru prema lozi, povrću i voću.<sup>543</sup> U razdoblju 1366 je u astareji bilo oko 700 zemljovlasnika.<sup>544</sup> Od povrća se u astareji sadilo prokule, kaulin, tikve, leću, bob, bijeli i crni luk, zelje, kopar, šparoge, ječam, grahorice, slanetak, a od voća masline, višnje, trešnje, jabuke, kruške, smokve, dud, breskve, praskе, dinje, lubenice, oskoruše, bajam, orah, naranče, šipak itd.<sup>545</sup>

Tako već 1322. bilježimo da je Ugrinova i Pucićeva kondura plovila u Apuliju, odakle je uvozila žitarice. 1328. dubrovačka kondura „S. Blasius” ukrcava žitarice i grahorice u apuljskim lukama. Dubrovačke kondure prevoze žitarice i grahorice iz Spinarizze 1311. i 1331.<sup>546</sup> Žitarice, sol, ulje, vino, drvo, kože, olovo, željezo su najčešće prevožena roba.<sup>547</sup>

---

<sup>539</sup> Harris, *Dubrovnik*, 162.

<sup>540</sup> Isti, 169.

<sup>541</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 305.

<sup>542</sup> Isti, 324.

<sup>543</sup> Lučić, *Astareja*, 96.

<sup>544</sup> Isti, 65.

<sup>545</sup> Isti, 95.

<sup>546</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 30.

<sup>547</sup> Isti, 36.

1348. je kuga pogodila i Dubrovnik, u kojem su se povećale i cijene žita, pa je sredinom 1340ih 1 star žita koštao 20 denara, a u kolovozu 1347. već 30 denara što se može objasniti činjenicom da je prije Dubrovnika kuga pogodila južnu Italiju odakle se u grad uvozilo žito. Početkom 1348., dakle u doba same epidemije i odmah nakon nje cijena žita se još više povećala na 36 denara za star, u ožujku na 40 denara, da bi se u kolovozu smanjila na 30 denara a dvije godine kasnije vratila na 20 denara.<sup>548</sup>

Dubrovačka je vlada posvećivala veliku pažnju mlinovima, jer je svojim podanicima redovito prodavala žito a nikad brašno, te su ga sami morali mljeti. Da bi se zaštitilo kupce od manipulacija i prevara, roba se morala mjeriti prije i poslije mljevenja.<sup>549</sup> U XIV. stoljeću prosječna godišnja potrošnja žita bila je oko 20000 stara, a Filip de Diversis procjenjuje da je do 1430ih bilo potrebno više od 70000 stara da bi se nahranili građani i distrikt. Jakov Lukarević je zabilježio da je do njegovog doba taj broj narastao do 80 000 stara.<sup>550</sup>

1541. donešena je odluka o gradnji golemog podzemnog skladišta žita koje je moglo primiti 1500 tona, a dovršeno je 1590. Dubrovnik je imao običaj nabavljanja žita iz Apulije, što je proizlazilo iz dobrih odnosa sa tamošnjim vladarima. Ali problemi su nastajali kao npr 1503. kada su suparničke vojske pokupovale žito po Italiji i time izazvali nestašicu. Dubrovnik je pokušao potrebe namiriti na Siciliji, te su dva broda sa žitom stigla 9. ožujka, a sa njima i predstavnici svih dalmatinskih gradova i otoka sve do Zadra da mole žito.<sup>551</sup> U takvim okolnostima Dubrovčanima je bilo važno da talijansko žito nadomjesti žitom iz Osmanskog carstva, koje su nabavljali pod zabranom preprodaje drugim kršćanskim silama.<sup>552</sup>

Vlada je nastojala svu obradivu zemlju na područjima koje je dobila u XIV. i XV. stoljeću zasaditi žitaricama, ali vinogradi su ubrzo prevladali na većini zemljišta usprkos početnoj zabrani uzgoja vinove loze na Pelješcu. U Slanom je najstrože provođena zabrana uzgoja loze te je tamo samo desetina zemlje služila uzgoju loze, a 700 hektara ostavljeno je za

---

<sup>548</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 330.

<sup>549</sup> Lučić, *Astareja*, 98.

<sup>550</sup> Harris, *Dubrovnik*, 160.

<sup>551</sup> Isti, 160.

<sup>552</sup> Isti, 161.

žito U Konavlima se provodili isto opće načelo pa je vinova loza pokrivala 350 hektara, a žito 1900.<sup>553</sup>

Vinogradarstvo je bilo jako paženo i uređeno zakonima i propisima, pa je tako država čak i slala vojsku da osigurava miran tok berbe u vrijeme trganja. U ranijim danima vinogradarstvo je bilo i od presudne političke važnosti jer je od vinograda ubiran danak „mogoriš” koji je plćan travunijskim i kasnije srpskim vladarima kao „cijena mira”.<sup>554</sup> Većina vina buduće berbe se kupovala za preprodaju na nekom od brojnih trgova, poput onih na Neretvi, kod sv. Srđa ili u Draču. Osobito velike količine vina su izvožene u Hum, Rašku i Bosnu. Uprava je to poticala zbog rješavanja viškova i zarade od carine na izvoz. Još za vrijeme kralja Dragutina (1276-1282.) dubrovački trgovci imaju pravo prodaje nerazrijeđenog vina na vinskom trgu u Brskovu.<sup>555</sup>

Proizvodnja je često premašivala domaće potrebe, jer je samo neposredna okolica grada i astareja proizvodila sasvim dostatne količine za vlastitu potrošnju, pa se pokušavalo ograničiti uvoz što je dovodilo do krijumčarenja, za što je kazna po statutu bila konfiskacija i prolijevanje, uz 25 perpera globe za domaće stanovnike. Nakon 1320. su s tim u vezi izjednačeni domaći i strani trgovci, a u kasnijim razdobljima su globe znale iznositi i do 500 perpera ili nekoliko mjeseci zatvora.<sup>556</sup>

Na dubrovačkom području se uzgajalo bijelo vino (vinum album) i crveno vino (vinum vermelum). Gradski statut je strogo zabranjivao prodaju vina pomiješanog s medom (molca, mulsa).<sup>557</sup> Pčelarstvo je bilo vrlo razvijeno u astareji jer šećer nije bio poznat te je med korišten kao zaslađivač. Tako je Prodan Odrinucić iz Župe 2. prosinca 1335. tužio Nedičina Dragoševića i drugove da su mu ukrali 400 košnica, što upućuje da se bavio isključivo pčelarstvom.<sup>558</sup>

---

<sup>553</sup> Isti, 183.

<sup>554</sup> Lučić, *Astareea*, 96.

<sup>555</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 25.

<sup>556</sup> Isti, 33.

<sup>557</sup> Isti, 23.

<sup>558</sup> Lučić, *Astareja*, 99.

Pad cijena vina je zabilježen nakon 1333. kada Dubrovnik kupuje Pelješac, tad i danas vinorodno područje.<sup>559</sup> Veliki skok cijena 1348. se može protumačiti kao posljedica velike epidemije kuge.<sup>560</sup> Nadnice težaka pri obrađivanju vinograda porasle sa 36 folara 1348. na 40 folara 1349. i zatim na čak 60 folara 1354., što govori o velikom padu broja radne snage.<sup>561</sup> Također su visoke cijene vina u 1360ima, što se može objasniti ratom protiv Vojislava Vojinovića u kojem je uništen veliki broj dubrovačkih vinograda koji su se nalazili tik uz granicu.<sup>562</sup>

Vino je od strane dubrovačkih vlasti tretirano kao esencijalna prehrambena namirnica koja se mora naći na stolu i onih najsiromašnijih. Godišnja potrošnja 1360ih je bila oko 2 milijuna litara ili 517.5 litara po glavi stanovnika. Uz žito i meso vino je bila najčešća namirnica u Dubrovniku. Konzumacija mesa po nekim jelovnicima je premašivala 100kg po glavi godišnje, a kad pridodamo tome efekt usoljavanja jasna je i velika potrošnja vina.<sup>563</sup>

Prosječna veleprodajna cijena vina u XIV. stoljeću iznosi 4 vjedra za 1 perper, ili oko 80 litara vina. Za taj novac se moglo kupiti 24kg janjetine ili 0.58 stara žita (46,8kg). Po tome proizlazi da je u Dubrovniku pola litre vina koštalo koliko i 1kg žita, što govori o tome koliko je skupo žito u Dubrovniku bilo.<sup>564</sup> Početkom 1417. cijena jednog i pol tercerija vina (1,17 litara) iznosi 20 folara. Prosječna cijena vina, ovisno o dobu i uspjehu berbe, je iznosila između 13 i 40 folara. Porez na vino je u to vrijeme iznosio samo jednu tridesetinu vrijednosti.<sup>565</sup>

U nekim situacijama dubrovačke su vlasti dozvoljavale i uvoz vina, najčešće sa Apeninskog poluotoka (preko luke Ortona), ali i Grčke, Splita i Šibenika. Za to su često unajmljivale i strane trgovce, iz čega proizlazi da je takva trgovina bila vrlo probitačna.<sup>566</sup> U

---

<sup>559</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 27.

<sup>560</sup> Isti, 26.

<sup>561</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 330.

<sup>562</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 26.

<sup>563</sup> Isti, 35.

<sup>564</sup> Isti, 28.

<sup>565</sup> Isti, 31.

<sup>566</sup> Isti, 37.

Dubrovniku postoje tri došljaka koji posjeduju vlastite krčme, što znači da su već duži period uključeni u trgovinu vinom. Tako je npr kancelar Andreas podrijetlom iz Bologne u veljači 1382. naručio 20 vjedara vina od Maroja Cvetanovića po cijeni od 8 perpera.<sup>567</sup> Iznimna situacija dogodila se u lipnju 1415 kad je zbog nestašice domaćeg vina Malo vijeće odlučilo uvesti određenu količinu vina iz Marchi, a novac su za taj pothvat uzeli iz fontika za žito, koje je inače uvijek imalo primat u organizaciji nabave pred vinom.<sup>568</sup>

---

<sup>567</sup> Isti, 24.

<sup>568</sup> Isti, 40.

## 5. LOGISTIČKI ASPEKTI PREHRANE I PROIZVODNJE HRANE

Pri proučavanju logističkih aspekata prehrane dalmatinskih komuna, potrebno je obratiti pozornost na nekoliko faktora koji se važnošću ističu. Prvi od njih je logično broj stanovnika. Većina dalmatinskih gradova je spadala u kategoriju srednjih gradova (od dvije do pet tisuća stanovnika), kao uostalom i većina europskih gradova u to vrijeme.

Procjena za Split 1239. iznosi od 8000 do 10000, cijela komuna 20-25000.<sup>569</sup> U Zadru je u XIV. (1291., 1382.) stoljeću živjelo između 8 i 9000 stanovnika s velikim fluktuacijama.<sup>570</sup> U XV. stoljeću Dubrovnik ima 9000 (6000+3000 predgrađa), Zadar 8000 (7000+1000 predgrađa), Split 5000 (4000+1000 pregradja), Trogir i Hvar 2-3000.<sup>571</sup> Lopud 1457. ima 1000 stanovnika, Koločep 2000.<sup>572</sup> Po Vekariću Dubrovnik u XV. stoljeću ima 90000 stanovnika, a 50-60000 u XVI. stoljeću sa 10000 u gradu, i čak 7000 na Šipanu.<sup>573</sup> Brač 1405. ima 6000<sup>574</sup>, nakon kuge 1425-1427. jedva 2000<sup>575</sup>, 1503. preko 5000, 1525. 4500 stanovnika.<sup>576</sup> Hvar 1553. ima 7700 stanovnika<sup>577</sup>, 1579. oko 5000 nakon kuge, prije kuge je otok imao 8000 a sam grad 3000.<sup>578</sup>

Dubrovnik sa distriktom od 1092km<sup>2</sup> ima samo 15 posto obradivog zemljišta, što

---

<sup>569</sup> Na rubu održanja. *Demografska slika Splita u 13. stoljeću*, 389.

<sup>570</sup> Peričić, Zadar, 20.

<sup>571</sup> Raukar, *Srednjekovlje*, 171.

<sup>572</sup> Novak, *Autonomija dalmatinskih komuna pod Venecijom*.

<sup>573</sup> Vekarić, *Stanovništvo Dubrovačke republike*, 28.

<sup>574</sup> Vrsalović, *Brač*, 115.

<sup>575</sup> Isti, 115.

<sup>576</sup> Isti, 135.

<sup>577</sup> Novak, *Hvar*, 105.



iznosi oko 165km<sup>2</sup>, pa je kao i Split prisiljen uvoziti žito da pokrije svoje potrebe. Ali čak i Zadar koji ima najveći distrikt od 1150km<sup>2</sup> i najveću obradivu površinu sa 180km<sup>2</sup> vodi pažljivu žitnu politiku. Splitski distrikt je velik 115km<sup>2</sup> ali izrazito plodan, pa je od trogirске granice do Žrnovnice izrazito razvijeno vinogradarstvo. Brački i hvarsko-viški distrikt su veliki po 400km<sup>2</sup>, a Hvar se također ističe proizvodnjom vina na starigradskom ageru.<sup>579</sup> Kopneni dio šibenskog distrikta je površinom gotovo jednak zadarskom sa 1033 km<sup>2</sup>, od čega je samo 150km<sup>2</sup> obradive zemlje.<sup>580</sup>

Broj stanovnika nam može reći red veličina što se tiče količine hrane potrebne stanovništvu, uzevši u obzir prosječnu potrošnju žitarica. Svaki je stanovnik u prosjeku trošio godišnje 200-250kg žita.<sup>581</sup> Znajući tu brojku, možemo na temelju broja stanovnika izračunati kolika je u danom trenutku bila potražnja za žitom, a na temelju podataka o tome koliki dio godine lokalna proizvodnja pokriva potrebe i okvirni nivo proizvodnje.

Za dubrovačku komunu imamo najpreciznije podatke. U XIV. stoljeću prosječna godišnja potrošnja žita u Dubrovniku bila je oko 20000 stara, a Filip de Diversis procjenjuje da je do 1430ih bilo potrebno više od 70000 stara da bi se nahranili građani i distrikt. Jakov Lukarević je zabilježio da je do njegovog doba taj broj narastao do 80000 stara.<sup>582</sup> To znači da je u XIV. stoljeću potrošnja ukazivala na to da je grad imao oko 5000 stanovnika, 1430ih nešto više od 17000 zajedno s distriktom, a do Lukarevićevog vremena i 20000 stanovnika.

U Slanom je najstrože provođena zabrana uzgoja loze te je tamo samo desetina zemlje služila uzgoju loze, a 700 hektara ostavljeno je za žito. U Konavlima se provodilo isto opće načelo pa je vinova loza pokrivala 350 hektara, a žito 1900.<sup>583</sup> Na temelju istraživanja dubrovačkog i zadarskog agrara u XV. stoljeću po hektaru se dobivalo 720kg žitarica (procjena na 180kg/ha zasijano).<sup>584</sup> Po tome je lako izračunati da je prosječan urod u Slanom

---

<sup>578</sup> Isti, 107.

<sup>579</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 213.

<sup>580</sup> Kolanović, *Šibenik*, 22.

<sup>581</sup> Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić, *Zadar*, 82.

<sup>582</sup> Harris, *Dubrovnik*, 160.

<sup>583</sup> Isti, 183.

<sup>584</sup> Kolanović, *Šibenik*, 167.

iznosio 8000 stara, a u Konavlima oko 22000 stara. To znači da je dubrovački distrikt u XV. stoljeću nadalje podmirivao oko polovine vlastitih potreba samo sa ova dva posjeda.

Prema procjeni sveukupnih obradivih površina u šibenskom distriktu se godišnje zasijalo oko 55km<sup>2</sup> ili 5500 hektara žitaricama, od čega je prinos mogao biti maksimalno oko 63000 stara. Oduzmemo li četvrtinu potrebnu za sjeme što iznosi 16000 stara, za potrebe stanovništva je moglo ostati 47000 stara. Slicher von Bath i Braudel uzimaju vrijednosti od 200, 240 do 300 kg žitarica po glavi stanovnika godišnje kao prosječnu potrošnju. Uzmemo li vrijednost od 240kg, navedena približna količina žitarica je mogla prehraniti 12375 stanovnika.<sup>585</sup>

Šibenik je u mirnim vremenima 1430-1470. mogao pokriti vlastite potrebe za žitom.<sup>586</sup> Nakon turskih provala je situacija bitno drukčija, pa Giustiniani 1553. kaže da Šibenik ima žita iz svog uzgoja za 6 mjeseci. Samo 6 godina kasnije Bon i Erizzo kažu da je šibenski kraj najneplodniji u Dalmaciji i da mogu prehraniti sami sebe samo 3 mjeseca u godini. Podatak iz 1560ih godina kaže da se šibensko stanovništvo može prehraniti 4 mjeseca.<sup>587</sup> Za šibensku komunu je vrijednost potrošnje iznosila preko 50000 stara u XV. stoljeću dok je Šibenik relativno uspijevaio podmiriti svoje potrebe, a 40000 stara u prosjeku u XVI. stoljeću, sa oko 65000 stara kao najvećom vrijednosti. Vlastita proizvodnja je po tome u tom periodu iznosila nešto više od 10000 stara godišnje.

Splitsko područje u XVI. stoljeću treba nešto više od 30000 stara godišnje. Splitsko je područje u XVI. stoljeću proizvodilo žita za grad i okolicu za svega četiri mjeseca.<sup>588</sup> To znači da splitski distrikt proizvodi oko 10000 stara žita godišnje, što bi bio prinos sa tek oko 900 hektara. Ta brojka sugerira da je splitska proizvodnja u XV. stoljeću i prije vjerojatno bila osjetno veća iako je splitski distrikt čuven po ranom odustajanju od uzgoja žitarica zbog nemogućnosti da sam pokrije svoje potrebe.

Zadar također nije mogao podmirivati svoje potrebe za žitaricama<sup>589</sup>, ali je u prvom

---

<sup>585</sup> Isti, 168.

<sup>586</sup> Isti, 172.

<sup>587</sup> Isti, 168.

<sup>588</sup> Jelaska, *Splitsko polje*, 115.

<sup>589</sup> Perićić, *Zadar*, 43.

stoljeću mletačke uprave opskrba bila redovita, i samo uslijed jako slabih ljetina je pučanstvo znalo trpjeti oskudicu.<sup>590</sup> Za XV. stoljeće znamo da su zadarske potrebe bile velikim dijelom pokrivenе vlastitom proizvodnjom te da su nestašice bile rijetke, što znači da je i nivo proizvodnje bio najmanje 60 do 100000 stara godišnje. No, već 1525. se obrađivalo tek 20 od 180 km<sup>2</sup> obradive površine. Nasuprot tome stoji podatak da se do 1499. samo u Tinju i Raševiću znalo dobivati po 3000 kvarti žita, a sljedeće godine tek desetina zbog rata.

Proizvodnja je imala velike oscilacije, pa je poslije 1527. zemljišna proizvodnja zaleđa uvelike obnovljena, dok se nakon rata 1537-1540. dosta slabije oporavljala. 1564. izvješće zadarskog kapetana kaže da je na kopnu prethodne godine proizvedeno 111746 stara žita, a na otocima samo 6000 stara. Ako su ti podaci točni, to znači da je te godine ostvaren višak. U prilog tom izvoru govore podaci o prinosima na posjedima rogovskog samostana gdje se proizvodilo razmjerno mnogo žita – 1562. 2100 stara, 1563. 2900 stara, 1564. 1400 stara žita. Ali, u prosjeku je proizvodnja žita dostajala za 4-8 mjeseci, na što ukazuju brojne nestašice naročito nakon Ciparskog rata.<sup>591</sup>

To znači da je nivo proizvodnje u tom periodu bio oko 20 do 40000 stara godišnje, ili tek jedna trećina nivoa iz sredine XVI. stoljeća. Prosječna vrijednost za zadarsku komunu bi tako bila oko 20000 do 30000 stanovnika u XV. stoljeću, 24000 stanovnika početkom XVI. stoljeća, a u drugoj polovici oko 15000 stanovnika. To znači da je potražnja u XV. stoljeću bila 80 do 120000 stara, u prvoj polovici XVI. stoljeća nešto manje od 100000 stara, a u drugoj polovici oko 60000 stara.

Bračka potrošnja varira od 24000 stara u početkom XV. stoljeća, preko 6000 nakon kuge, do oko 20000 u XVI. stoljeću. Proizvodnja iznosi tek nešto više od 3300 stara u XVI. stoljeću ako u obzir uzmemo da Brač proizvodi žita samo za dva mjeseca.<sup>592</sup> Potrošnja otoka Hvara iznosi oko 32000 stara prije kuge, a oko 20000 nakon. Hvar proizvodi žita tek za mjesec dana<sup>593</sup> pa po tome znamo da je hvarska proizvodnja žita tek na oko 2500 stara.

Budući da su dalmatinski gradovi rijetko ako i uopće u potpunosti podmirivali svoje potrebe za žitom, korisno je znati koliko je količinski bilo uvoženo žita. Tako su dalmatinski

---

<sup>590</sup> Isti, 62.

<sup>591</sup> Isti, 74.

<sup>592</sup> Vrsalović, *Brač*, 240.

<sup>593</sup> Novak, *Hvar*, 127.

gradovi prvenstveno ovisili o žitu iz tada najrazvijenije mediteranske regije uopće Italije, a pogotovo iz Apulije i u nešto manjoj mjeri Marki. Ta gospodarska orijentiranost je imala velikog utjecaja u svim aspektima života, od kulturnog do političkog aspekta, te su pogotovo Anžuvinci imali jak utjecaj u dalmatinskim gradovima sve do mletačkog osvajanja početkom XV. stoljeća koje je uvelike poremetilo gospodarski život gradova i njihove trgovačke veze.

Korisne referentne točke mogu biti sačuvani podaci o zahtjevima komuna za pomoći u žitu, iz čega se uz otprilike poznat broj stanovnika može doznati koliko je vremena takva pošiljka mogla kupiti. 1422. Šibenik je tražio da mu se dopusti uvesti 190 tona žitarica iz mletačkih krajeva, što odgovara otprilike količini žita potrebnoj za manje od mjesec dana, ovisno o broju stanovnika, vrlo vjerojatno tek oko dva tjedna.<sup>594</sup> Mletačka je vlada velikodušno odobrila kupovinu i do 3000 stara kako bi potakla blagostanje i odobrovoljila građane.<sup>595</sup>

Samo je Zadar imao okolicu povoljnu za ekstenzivnu poljoprivredu, uz obilje plodne zemlje u svim smjerovima, te stoga ne iznenađuje da je upravo Zadar imao najjaču i najstabilniju poljoprivrednu bazu a shodno tome i najveći broj stanovnika uz Dubrovnik. No, upravo je Dubrovnik potpuno suprotan primjer što se tiče fizičke geografije okolice, u kojoj osim relativno kasno stečenog Konavoskog polja jedva da ima većih obradivih površina. Tako je Dubrovnik od samih svojih početaka bio prisiljen tražiti alternativu za osiguranje prehrambenih potreba svojih građana.

U dalmatinskim gradovima je glavni sputavajući faktor u rastu stanovništva prvenstveno geografska ograničenost njihovih agera, te je širenje gradskog područja opće nastojanje dalmatinskih gradova od samih njihovih početaka. Zbog velikih varijacija u reljefu nije lako dobiti točan podatak o površini poljoprivredno iskoristivih parcela. Zadar je s obzirom na veličinu zemljoposjeda izuzetak u cijeloj Dalmaciji, gdje je po Raukaru 35 do 70 hektara mali posjed, 70 do 140 hektara srednji a više od 140 veliki. Najveći šibenski posjed je manji od 140 hektara, a u Dubrovniku se veleposjedom u astareji smatra 15 do 25 hektara. Nikola Divnić iz Šibenika je posjedovao 84ha.<sup>596</sup>

Male obradive površine, politička i prometna izoliranost od zaleđa te laka dostupnost ogromnih količina relativno jeftinog talijanskog žita su stavljale velike ekonomske pritiske na

---

<sup>594</sup> Kolanović, *Šibenik*, 168.

<sup>595</sup> *Šibenik*, spomen zbornik, 138.

<sup>596</sup> Kolanović, *Šibenik*, 88.

zemljoposjednike kojima se sve manje i manje isplaćivalo saditi žito. To je dugoročno predstavljalo siguran put u propast za komunu na duge staze, pa su donošeni brojni zakoni da se očuva domaća proizvodnja i time spriječi odljev novca te osigura mogućnost preživljavanja u slučaju poremećaja na tržištu. Odredbe o zemljišnoj proizvodnji i zemljišnim odnosima čine 26 glava ili 4,31% u Splitskom statutu, u Bračkom 73 glave ili 27,41%.<sup>597</sup>

No, svi pokušaji komuna da zaustave prenamjenu žitorodnih polja u vinograde su u konačnici bili uzaludni, budući da domaće proizvedeno žitom jednostavno nije moglo cijenom konkurirati uvoznom žitu, pogotovo nakon što je kuga usmrtila veliki dio radno sposobnog stanovništva te tako dodatno podigla cijenu domaćeg žita. Posebno je taj proces uzeo maha u Dubrovniku, Splitu te na otocima, te se tako njihova sposobnost prehranjivanja samih sebe svela na tek nekoliko mjeseci godišnje u prosjeku, uz varijacije po lokaciji i godini.

Kada govorimo o namjeni raznih parcela možemo govoriti samo o grubim omjerima. U Slanom je najstrože provođena zabrana uzgoja loze te je tamo samo desetina zemlje služila uzgoju loze, a 700 hektara ostavljeno je za žito. U Konavlima se provodilo isto opće načelo pa je vinova loza pokrivala 350 hektara, a žito 1900.<sup>598</sup> Na primjeru Jerolima Ivetića iz 1492. od ukupno 337 gonjaja zemlje, vrtovi i podvornice cine 17,8% (60 gonjaja), oranice 39,7% (134 gonjaja), vinogradi 39,2% (132) i maslinici 3% (10 gonjaja).<sup>599</sup>

Osim relativnog nedostatka adekvatnog obradivog zemljišta u okolici, dalmatinski gradovi su također imali izraženu otegotnu okolnost u vidu nepostojanja adekvatnih puteva prema izrazito brdovitoj, krškom i slabo naseljenom zaleđu koje također nije moglo stvarati značajnije poljoprivredne viškove koji bi mogli sa sigurnošću zadovoljavati potrebe gradskog stanovništva. Zbog nedostatka dobrih cesta i relativno siromašnog zaleđa, nisu bili u dobrom trgovačkom položaju u odnosu na talijanske gradove. Nedostatak proizvoda poželjnih na međunarodnom tržištu je značio veći stupanj ekonomske ovisnosti o uvozu, što je na koncu dovelo i do gubitka političke autonomije. Potreba za uvozom veće količine hrane, posebno žita, je uvjetovala odljev velike količine novca i veliki stupanj ovisnosti o međunarodnoj trgovini.

Najbliža regija sa poljoprivrednim viškovima tako nije bila Slavonija, koja je tek započela intenzivniji gospodarski razvoj sa uspostavom gradova i krčenjem šuma u XII. i

---

<sup>597</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 311.

<sup>598</sup> Harris, *Dubrovnik*, 183.

XIII. stoljeću, i iz koje je žito bilo preskupo dovlačiti do Dalmacije kopnenim putem. Žito iz Slavonije i pogotovo Ugarske se probija na mediteransko tržište tek od druge polovice XIV. stoljeća i to preko senjske luke, te preko riječnih trgovačkih puteva u crnomorskim gradovima. Prelazak iz ugarske pod mletačku vlast je u mnogome označio kraj jednog razdoblja za dalmatinske gradove, koji su i dotad bili u nezavidnom položaju.

Osnovni zalog dubrovačke trgovačke moći je monopol na koncesije za eksploataciju srebra u zaleđu, te zbog iscrpljivanja tih resursa u drugoj polovici XV. stoljeća dolazi do polaganog gospodarskog opadanja Dubrovnika.<sup>600</sup> Turska zabrana izvoza sveg srebra sa Balkana je uništila stara trgovačka središta u Bosni i Srbiji a Dubrovčane natjerala da se angažiraju na novim tržištima, poput Sarajeva i Banja Luke. Nova prijetnja je nastala razvojem Sarajeva kao tržišta sa vlastitim muslimanskim trgovcima, a pogotovo sa otvaranjem splitske skele. Dubrovčani su reagirali premjestivši većinu svoje trgovine u južnu Srbiju i Bugarsku. Tegleći konji su nosili po 180 kilograma.<sup>601</sup>

Dubrovačka trgovina sa zaleđem se odvijala isključivo na konjima, karavanama od 10 do 50, najviše 100 konja koje su polazile i završavale u Dubrovniku, Slanom, Cavtatu i na ušću Neretve. Jedan konj je mogao ponijeti oko 120-140kg tereta, pa je jedna karavana od 50 konja mogla prenijeti 6-7 tona, što odgovara nosivosti najmanjeg tipa dubrovačkih trgovačkih brodova. Iako je karavanska trgovina bila jako važna, ipak je većina robe već u XIV. stoljeću u Dubrovnik stizala brodovima, najviše iz Crnog i Mramornog mora. Prosječan trgovački brod u srednjem vijeku je plovio otprilike 30 nautičkih milja u jednom danu ili 60 ako su plovili i po noći. Najbrži brodovi su mogli ploviti 100 do 120 milja po danu u idealnim uvjetima.<sup>602</sup>

Prijevoz žita brodom je nedvojbeno kompleksan i poprilično skup pothvat, koji zahtijeva velika početna ulaganja i podrazumijeva velike rizike. Ipak, marže su bile dovoljno velike i lukrativne da je trgovina žitom bila izvor velike zarade za plemiće i građane u svim dalmatinskim gradovima, među kojima su prednjačili zadarski i dubrovački trgovci. Osim adekvatnog prijevoznog sredstva sa dovoljno velikom nosivošću da se samo putovanje uopće

---

<sup>599</sup> Kolanović, *Šibenik*, 154.

<sup>600</sup> Ravančić, *Život u krčmama*, 21.

<sup>601</sup> Harris, *Dubrovnik*, 157.

<sup>602</sup> Dirk Meier, *Seafarers, Merchants and Pirates in the Middle Ages*. (Woodbridge: Boydell Press, 2006.), 20.

može isplatiti, potrebna je investicija u posadu i u samo žito koje će biti kupljeno. Važan podatak je i o nosivosti brodova na raspolaganju nekoj komuni. Komune sa manjim brojem brodova su bile izloženije riziku od onih sa većim.

Jasan kontrast siromašnim ali i poduzetničkim duhom zaostalim Šibeniku, Trogiru i Splitu pruža primjer Dubrovnika, čije su goleme karake i galijuni putovali od Londona do Aleksandrije i Crnog mora, natovareni jeftinim žitom i lukrativnim proizvodima za strano tržište. Dubrovački brodovi su zbog svoje izvrsne građe i plovnih sposobnosti vrlo lako prelazili na linijsku plovidbu, razvozeći za najam stranu robu po stranim lukama, donoseći dodatan profit komuni. Ipak, ogroman postotak trgovine Jadranskim morem su činili brodovi manje do srednje zapremnine, kako dubrovački tako i ostalih gradova.

Od sredine do kraja XIII. stoljeća Dubrovčani su imali preko 40 brodova za međunarodnu plovidbu.<sup>603</sup> U dubrovačkim brodogradilištima se u XIV. stoljeću izgradilo više od 200 brodova izvanjadranskih plovnih mogućnosti. U prvoj polovici XIV. stoljeća Dubrovčani su izgradili dvadesetak velikih brodova, pedesetak srednjih i dvadesetak manjih koji su sudjelovali u međunarodnoj trgovini. U drugoj polovini je porinuto po 30ak od svake kategorije. U drugoj polovici tog stoljeća su Dubrovčani sve brodove sami izgradili.<sup>604</sup>

Od 1370. do 1396. je na oko 120 dubrovačkih brodova izvanjadranske plovidbe bilo ukrcano 2700 pomoraca različitih profila zanimanja. Kad kopnena trgovina nije mogla pratiti zahtjeve pomorske, dubrovački brodovi su se okretali slobodnoj plovidbi i razvozili tuđe terete između stranih luka, što je pogotovo vrijedilo za velike brodove koji su najviše vremena provodili u slobodnoj plovidbi jer je bila najprofitabilnija.<sup>605</sup>

Osim novca za kupnju žita kojeg su komune svake godine mukotrpno skupljale, a nerijetko i doslovno molile susjedne komune bivajući dovedene na rub gladi usprkos malom broju stanovnika, ograničavajući faktor u logističkom smislu je bio i ograničena nosivost brodova koji su prevozili žito, što je posebno dolazilo do izražaja u vremenima krize i nestašice, dok su veći brodovi bili izrazito skupi i rijetki, osim naravno u Dubrovniku i krajem XIV. stoljeća u Zadru za vrijeme zlatnog doba zadarskog pomorstva. Od sredine XIV. stoljeća

---

<sup>603</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 18.

<sup>604</sup> Isti, 28.

<sup>605</sup> Isti, 37.

najpoznatiji mediteranski brodovi su koke, veći od 100 tona.<sup>606</sup> Dubrovački brodovi XV. stoljeća krali su od 140 do 200 tona, najveći i preko 400.<sup>607</sup>

Dubrovčani su stvorili temelje jakoj trgovačkoj mornarici koja je već u XIV. stoljeću brojila oko 120 brodova izvanjadranske plovidbe i konkurirala trgovinom Veneciji i Anconi. U drugoj polovici XVI. stoljeća Dubrovačka republika veličinom i kvalitetom svoje trgovačke mornarice dostiže svjetsku razinu i broji prosječno 170 do 200 brodova izvanjadranske i oceanske plovidbe ukupne nosivosti oko 25000 kola. Nakon što su se u XIV. i XV. stoljeću gradili brodovi manje i srednje nosivosti do 400 kola, primjerice koke, u XVI. stoljeću grade se sve veći brodovi tipa karake, nave i galijuni nerijetko do 1.000 kola nosivosti i više.<sup>608</sup>

67 glava Dubrovačkog statuta ili 13,67% odredaba se odnosi na pomorstvo i brodarstvo, u Splitskom 40 glava ili 8,7%, u Hvarskom 16 odredaba ili 9,36% a u Trogirskom statutu samo 5 glava ili 1,13%, dok u Bračkom statutu nema nijedne odredbe. U Splitskom statutu robni promet usmjerava ukupno 139 glava ili 23,05% odredbi, u Trogirskom 45 glava ili 10,16%, u Bračkom 12 ili 4,44%.<sup>609</sup>

U Zadru je XIV. stoljeće povoljno za razvoj brodarstva, ali uglavnom se radi o manjim jedrenjacima. Zbog relativnog nedostatka brodogradilišta Zadrani su uglavnom brodove kupovali od Senjana, s kojima su i inače dobro surađivali. Nakon zadarskog mira 1358. pogotovo se zadarsko plemstvo baca u razvijanje trgovačke flote, najčešće u suvlasništvu sa Senjanima. Brodovi su ipak uglavnom manje nosivosti, pa je tako koka mogla prenijeti 1200 bačava ili 200 glava sitnog blaga ili 1000 modija soli.<sup>610</sup>

Pomorstvo je u Zadru XV. stoljeću bilo jako razvijeno, doduše samo u kategorijama malih i srednjih brodova po zapremnini. Krajem XV. stoljeća došlo je do ubrzanog razvoja zadarskog pomorstva u takozvanom „zlatnom dobu” kada je ukupna zapremnina zadarskog brodovlja iznosila 60000 stara. Nakon toga je slijedio pad, a brodarstvo se iz grada seli na otoke (Silba, Iž).<sup>611</sup>

---

<sup>606</sup> Isti, 26.

<sup>607</sup> Isti, 38.

<sup>608</sup> [http://www.atlant.hr/povijest\\_dubrovackog\\_pomorstva.php](http://www.atlant.hr/povijest_dubrovackog_pomorstva.php)

<sup>609</sup> Budak, Raukar, *Hrvatska povijest*, 311.

<sup>610</sup> Peričić, *Zadar*, 51.

<sup>611</sup> Isti, 114.



Točku na i je stavila mletačka zabrana gradnje brodova većih od određenog limita nosivosti, dodatno ograničavajući dalmatinske gradove i smanjujući im mogućnost profita zbog skupoće samih putovanja. Na Korčuli je brodogradnja bila razmjerno mnogo važnija nego u ostalim gradovima, te je zabrana korčulanskih knezova o prodaji brodova većih od 500 stara bila veliki udarac za lokalnu ekonomiju. To je kasnije korigirano tako da su se takvi brodovi smjeli prodavati samo kršćanima. No, već 21. listopada 1502. mletačka vlada izdaje odredbu kojom zabranjuje gradnju brodova većih od 2000 stara u dalmatinskim gradovima, pokušavajući usmjeriti brodogradnju u svoja brodogradilišta.<sup>612</sup>

Venecija potkraj prve trećine XV. stoljeća ima 32 broda između 250 i 600 tona nosivosti, a Genova u XV. stoljeću ima 63 broda sa više od 470 tona nosivosti, a njena karaka je mogla imati i 1000 tona nosivosti. Zadar 1475. posjeduje jedan brod nosivosti oko 150 tona, a 1508. jedan jedrenjak od oko 300 tona. Glavnina zadarskih brodova je mogla ponijeti do 100 tona robe, čime su svrstani u srednju kategoriju nosivosti. Brodovi male nosivosti su mogli ponijeti do 10 tona robe.<sup>613</sup> U jesen 1507. zadarski mornar kupuje kod nekog Mlečanina trećinu broda nosivosti 300 stara za 15 zlatnih dukata. 1514. Jure Kučić u zajedništvu sa nekim Grecom iz Ravenne posjeduje jedrenjak nosivosti 700 stara, kojeg prodaju za 60 dukata nekom Zorziju iz Venecije.<sup>614</sup>

Splitski jedrenjaci su bili nešto manji od zadarskih, ali se spominju brodovi nosivosti 60 i 120 tona. Upravo su ti mali brodovi nosioci splitske izvozne trgovine, te kako Braudel kaže „daju život Mediteranu”. u splitskim kontraliterama 1481-1484. spominje se 128 splitskih brodova. Od 85 barki (manjih od 10 tona) 38 ih je usmjereno prema Veneciji, 17 prema Kvarneru, 7 prema Apuliji, 2 prema Markama i 2 prema Ferrari. Brodovi srednje nosivosti (do 60 tona) su usmjeravani prema zapadnoj obali Jadrana: 4 navilija prema Apuliji, 1 prema Abruzzima, 2 prema Markama i jedan prema Levantu.<sup>615</sup>

Sredinom XVI. stoljeća Dubrovačka republika je imala 250 kapetana i 5000 pomoraca, a od 1570. do 1585. država je imala 200 jedrenjaka vanjadranske plovidbe ukupne nosivosti 66000 tona. Prema podacima R. Romana, Mletačka je republika 1567. imala

---

<sup>612</sup> Ničetić, *Dubrovačka luka*, 53.

<sup>613</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 41.

<sup>614</sup> Peričić, *Zadar*, 119.

<sup>615</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 41.

trgovačku flotu nosivosti 30000 tona, a E. Grandi tvrdi da je od 1556. do 1558. Genova raspolagala sa 28000 tona. Najveće francusko pristanište Marseille u tom periodu po R. Collinu i J. Billouxu ima samo 4000 tona nosivosti.<sup>616</sup>

Tijekom 1560ih i 70ih, na vrhuncu razvoja dubrovačkog brodarstva u gradu je bilo 180 brodova ukupne nosivosti 35000 kara (1 carro = nešto manje od 20 hektolitara žita). Najmanji od tih brodova, nosivosti do 30 kara, bili su poznati kao sagitta ili marsiliana. Brodovi nosivosti veće od 100 kara bili su galijuni, nave i karake.<sup>617</sup> U Engleskoj su dubrovački galijuni nosivosti 600 do 800 tona bili takva senzacija da je po njima svaki veliki brod dobio ime argosy.<sup>618</sup>

Konačno, zapravo je od presudne važnosti razmotriti financijsku i trgovačku situaciju komuna, barem onoliko koliko je to moguće, kako bi ustanovili koliki je točno financijski izdatak nabavka žita predstavljala. Veliki problem ekonomijama dalmatinskih gradova je nedvojbeno predstavljala konstantna potreba za nabavkom novca za kupovinu žita preko mora, što predstavlja konstantan odljev novca na godišnjoj razini.

U obzir kao otegotnu okolnost za razvoj treba uzeti gospodarski relativno slabo zaleđe u kojem je bilo mnogo manje ekonomske aktivnosti i novca nego u direktnim konkurentima sa talijanske strane Jadrana, koji su bili neusporedivo bogatiji obradivom zemljom i daleko bolje integrirani sa svojim neusporedivo bogatijim zaleđem što ih je činilo neupitnim gospodarima mediteranskog tržišta. Dalmatinsko zaleđe je oskudijevalo proizvodima visoke vrijednosti, te je ogromna većina izvoza koji je išao preko dalmatinskih gradova bila roba niske i srednje vrijednosti poput drva, mesa, ribe, koža itd. Najlukrativniji proizvodi za izvoz su bili bosanski metali (željezo, bakar, srebro) te sol, oko čije se proizvodnje vrtio veći dio političkih događaja i geostrateških implusa tokom čitavog srednjeg vijeka.

Šibenik, Trogir i Split su se tako borili za udio u siromašnom i slabo naseljenom tržištu Zagore i zapadne Bosne, dok je Zadar zahvaljujući svom sjevernom položaju i lakoj dostupnosti preko Ravnih kotara preuzimao najveći dio trgovine sa Likom, Krbavom, Zapadnom Bosnom pa čak i sjevernije. Dalmatinski gradovi u XIV. stoljeću su središta tranzitno-posredničke trgovine, koja izobličuje njihovu gospodarsku osnovu gušeći

---

<sup>616</sup> Isti, 41.

<sup>617</sup> Harris, *Dubrovnik*, 162.

<sup>618</sup> Isti, 169.

intenzivniji razvoj obrta osim onih usko vezanih uz brodarstvo i brodogradnju.<sup>619</sup>

Trogir i Rab su primjeri siromašne komune. Cjelokupni trogirski prihodi u drugoj polovici XIII. stoljeća iznosili su 1200 mletačkih libara. Prihodi splitske komune sredinom XIV. stoljeća su 15000 libara. Zadar je neusporedivo bogatiji i samo zakup poreza na trgovinu mesom i stokom iznosi 9000 libara, a ukupni prihod zadarske komune sredinom XIV. stoljeća iznosi oko 50000 libara.<sup>620</sup>

1381. Mlečani nastoje dodatno podrivati Zadar odlukom po kojoj se u idućih 20 godina iz Mletaka u Zadar može izvesti 25000 dukata vrijednosti robe godišnje, a u sve ostale dalmatinske gradove zajedno 35000 dukata.<sup>621</sup> Sačuvani popisi o zakupu zadarskih poreza govore o padu ukupnog obujma zadarske trgovine tek krajem XV. stoljeća, a trgovina agrarnim proizvodima je više manje konstantna. Tek mletačko-turski rat 1499-1502. donosi velike promjene i pad trgovine.<sup>622</sup>

Nakon pada dalmatinskih komuna pod Veneciju dolazi do dodatnog pogoršanja gospodarskih uvjeta preko sustava dvostrukog carinjenja za svu robu koja se izvozila drugdje a ne u Veneciju. Dalmatinske komune su se našle u jako nepovoljnom položaju, lišene tržišno monetabilnih proizvoda, osuđene na tranzit sirovina niske vrijednosti, bez mogućnosti razvoja obrta ili brodogradnje, a samim tim i bilo kakve mogućnosti za daljnji politički i društveni razvoj, a s druge strane izložene raskošnom i dekadentnom životnom stilu Mlečana i ostatka Mediterana koji je proživljavao svoj labuđi pjev. Umjesto u razvijanje poslova, i ono malo novca što je preostajalo dalmatinskim plemićima i građanima je sve više ulagano u gradnju palača, skupocjenu odjeću i općenito praćenje visokog potrošačkog tempa koji je nametao europski kulturni centar Venecija.

Šibenik je 1414. ponudio svoje općinske prihode mletačkoj kontroli. Te godine je bez tridesetine i daće na sol ubirala 15-17000 libara, a plativši općinske službenike ostajalo joj je 10000 libara pa ne čudi da je Šibenik sve do 60ih godina tog stoljeća slao pomoć drugim dalmatinskim gradovima. 1442. izdaci komore iznose gotovo 40000 libara. Stoljeće kasnije 1553. Giustiniani procjenjuje šibenske prihode od daća na 9700 dukata, a samo od soli 4000.

---

<sup>619</sup> Luetić, *Brodari i pomorci*, 21.

<sup>620</sup> Raukar, *Srednjevjekovlje*, 378.

<sup>621</sup> Peričić, *Zadar*, 47.

Od daća na sol se financira relativno mali minus između prihoda i rashoda koji se oboje kreću oko 37-38000 libara.<sup>623</sup>

Za vrijeme mletačke uprave i nakon kraha trgovine solju najvažnija zadarska grana trgovine postaje trgovina stokom i stočarskim proizvodima sa Venecijom. Dogon blaga iz zaleđa je bio intenzivan sve do rata 1537. godine, da bi se donekle nastavljao u mirnim razdobljima.<sup>624</sup> Nakon turskih provala ekonomska slika Šibenika se u potpunosti mijenja te 1576-7. uz sol najviše izvozi ribu, dok je proizvodnja vina i ulja uvelike smanjena te se izvozi samo 30 barila vina i 6 barila maslina (ulje se ne spominje). U XVI. stoljeću šibensko se gospodarstvo temelji na soli i ribarstvu što je omogućavalo trgovačku razmjenu morem i kopnom.<sup>625</sup>

Za vrijeme rata 1537-1540 promet u splitskoj luci je na stabilnom nivou. Vrijednost robne razmjene sredinom XVI. stoljeća iznosi u Zadru 13-14000 dukata, u Splitu 24-25000 a u Šibeniku čak 50000.<sup>626</sup> Oko polovice XVI. stoljeća splitska ukupna trgovina iznosila je 30000 dukata, zadarska 14000, šibenska 50000, hvarska 70000, Brač i Korčula po 9000 dukata.<sup>627</sup>

---

<sup>622</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 218.

<sup>623</sup> Kolanović, *Šibenik*, 72.

<sup>624</sup> Peričić, *Zadar*, 108.

<sup>625</sup> Kolanović, *Šibenik*, 172.

<sup>626</sup> Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", 220.

<sup>627</sup> Mimica, *Dalmacija*, 388.

## 6. ZAKLJUČAK

Glavni zaključak ovog diplomskog rada je da su dalmatinske komune uglavnom položile test vremena koje im nije bilo nimalo sklono, te su usprkos ekonomskoj, kulturnoj i demografskoj devastaciji uspjele preživjeti u relativno očuvanom obliku. No, daljnji zaključak je da su to različite komune definitivno uspjele u različitim razmjerima, gdje se primjer Dubrovačke republike jasno ističe kao primjer onoga što su i ostale dalmatinske komune mogle biti, ali se nisu usudile ili nisu znale kako.

Najvažnija namirnica srednjeg vijeka u dalmatinskim komunama je nedvojbeno kruh, tj žitarice. Njegova apsolutna dominacija u prehranbenim navikama stanovništva je uvelike odredila razvoj dalmatinskih komuna, gdje su one komune koje su imale pristup većim količinama žitarica iz vlastitog uzgoja ostale na neki način introvertiranije i manje otvorene trgovini, svijetu i novim idejama. Najbolji primjer za to, kao i najbolji primjer uspješnog rukovođenja komunom općenito, je Dubrovnik, koji se vrlo rano razdvojio od svojih sjevernih susjeda i potražio sreću i egzistenciju u varljivim vodama slobode.

Podaci koje sam pronašao i obradio nedvojbeno pokazuju trendove koji uvelike odskakuju od engleskih ili talijanskih gradova. Meso i riba su u Dalmaciji srazmjerno daleko više korišteni za prehranu nego u nekim drugim regijama tog doba, što je značilo uravnoteženiju prehranu, ali i što je indikativno za kronične probleme sa opskrbom žitaricama i većim količinama drugog povrća. U globalu se može ipak reći da su meso iz zaleđa i riba bili krucijalna stavka u prehrani dalmatinskih komuna, bez kojih bi opstanak bio gotovo nemoguć. Nedostatak velikih plodnih površina za ekstenzivnu obradu te kamenit reljef su tako od samih početaka usmjerili dalmatinske komune u sasvim drugačije uloge nego što su preuzeli na primjer bogati talijanski ili flamanski gradovi, koji su uslijed viškova u proizvodnji mogli razvijati obrte, umjetnost i razne inovacije.

Također, usmjerila je energiju stanovnika komuna na lokalne obračune oko šačice obradive zemlje daleko više nego na mogućnosti koje su se otvarale kroz trgovinu. Posljedica toga je bila da su dalmatinske komune jedva dočekale mletačku vlast koja im je pružila kakvu takvu sigurnost, bilo od gladi, bilo od napada, te ih uljuljkala u višestoljetnu degradaciju i učmalost gdje je Dalmacija polako izgubila korak sa svijetom i procesima koji su se u njemu odvijali.

Ono što je nedvojbeno razvidno kroz moj rad i podatke koje sam donio jest činjenica

da su dalmatinske komune na stupnju razvoja na kojem su bile u razvijenom i kasnom srednjem vijeku bile izrazito ranjive na bilo kakve poremećaje u trgovini na srednje i duge relacije, poput ratova i suša. Trgovina na lokalnom nivou je bila živa i važna za uspostavljanje trgovačkih odnosa, ali relativna ekonomska nerazvijenost dalmatinskih komuna naspram talijanskih, te nedostatak plodnog poljoprivrednog okruženja je značila da se za bilo kakve veće trgovačke zahvate okretalo preko mora.

To je onemogućavalo bilo kakvu ozbiljniju akumulaciju kapitala u dalmatinskim komunama, kao i bilo kakav razvoj zajedničke političke platforme s koje bi nastupali u ravnopravnijim uvjetima, kako ekonomski i tako i politički. Dalmatinske komune su bile više ili manje strano tkivo na obalama istočnog Jadrana, kulturološki i ekonomski odskačući od zaleđa o kojem su jednako toliko ovisile koliko su se od njega pokušavale distancirati i izdvojiti.

Nemogućnost da se brinu sami o svojim potrebama je tjerala dalmatinske komune da traže spas i vitalne tokove tamo gdje su ih mogli naći. Da se neka dalmatinska komuna uspjela nametnuti ostalima kao netto izvoznik osnovnih prehrambenih namirnica, nema sumnje da bi ta komuna uspjela s vremenom nametnuti i političku hegemoniju, budući da je izloženost gladi i nestašicama bila upravo tolika. Umjesto lokalne hegemonije, tržište je neumoljivo nametnulo hegemoniju Venecije, koja je kroz kontrolu tržišta namirnicama i glavno emitivno tržište dalmatinske ekonomije vrlo brzo uspostavila povratnu vezu i podvrgla dalmatinske komune svojoj vlasti.

Gubitak političke nezavisnosti je donio ujedno i pad ekonomske aktivnosti, ali osim Dubrovčana i njihove fanatične odanosti slobodi, stanovnici ostalih komuna kao da su taj gubitak nezavisnosti i svih rizika koje ona donosi dočekali sa pritajenim olakšanjem. Posljedica je bila društveno, ekonomsko i kulturološko okoštavanje te zaostajanje za svijetom, što je doduše postalo jasno vidljivo tek nakon završetka perioda koji sam obradio.

## 7. SUMMARY

This thesis is dealing primarily with the logistics aspects of the diet of the medieval dalmatian communes. It studies and compares the needs, the means and the actions taken by each commune respectively, and puts them into perspective with one another. It takes raw statistical data to create a realistic background for the well known story of the struggle of the Dalmatian cities against a poor, hostile and war ridden background, and examines the very steps the communes needed to take to scrap out a living.

By comparing the communes, it also reveals glaring differences in the way the communes were run, and especially in the vision their respective leaderships had for their development. The very dominating conclusion is definitely that Dubrovnik, although sharing much of the geopolitical framework with the other communes examined, had done a remarkably different job on maintaining and establishing itself as an independent player on the international stage, an achievement that all other Dalmatian communes had failed at.

As the data shows, Dubrovnik had a less fortunate position to begin with compared to other Dalmatian communes, but this only served to fortify its' will and cohesion, which is the opposite of what happened in the "more fortunate" communes to its north. What was achieved in the relatively short period of 300 years which I examined was nothing short of miraculous given the starting positions, and these achievements set out Dubrovnik as an unique example of management and vision on not just the national, but also continental scale.

Through detailed examples on the individual level as well as the communal level, I was able to show that neither of the communes was able to satisfy their own needs locally, and were thus forced to turn to the international market for survival. This gravely dictated their political, social and economical outlook in a way that made hegemony of their provider inevitable.

The relative poverty of the immediate political background, the geographic layout and the isolation from the major land trade routes and rivers also made things very complicated. All communes except Dubrovnik were unsuccessful in overcoming these obstacles and functioned as merely microregional trade centres, both in terms of vision and in terms of success.

## 8. BIBLIOGRAFIJA

### Izvori:

*Brački statut: bračko srednjovjekovno pravo.* Priredio i preveo Antun Cvitanović. Split: Književni krug, 2006.

*Hvarski statut.* Priredio i preveo Antun Cvitanić. Split: Književni krug, 1991.

*Knjiga statuta, zakona i reformacija grada Šibenika: s popisom poglavlja.* Uredio i predgovor napisao Slavo Grubišić, preveo Zlatko Herkov. Šibenik: Muzej grada Šibenika, 1982.

*Korčulanski statut: statut grada i otoka Korčule iz 1214. godine.* Priredio i preveo Antun Cvitanić, uredio Zvonimir Šeparović. Zagreb – Korčula: Grafički zavod Hrvatske; JAZU; Pravni fakultet u Zagrebu; Pravni fakultet u Splitu; Skupština općine Korčula, 1987.

Kotruljević, Beno. *O trgovini i o savršenu trgovcu.* Pripremili i obradili Rikard Radičević i Žarko Muljačić. Zagreb: JAZU, 1985.

*Lastovski statut.* Priredio Antun Cvitanić. Split: Književni krug, 1994.

*Statut rapske komune iz 14. stoljeća.* Uvodne rasprave priredio Petar Strčić, a Statut Lujo Margetić. Rab, Rijeka: Grad Rab; Adamić, 2004.



*Monumenta historico-juridica Slavorum meridionalium*, sv.10, *Statut i reformacije grada Trogira*. Priredio za tisak, uvodom i tumačem popratio Ivan Strohal. Zagreb: JAZU, 1915.

*Monumenta Historica Ragusina. Spisi dubrovačke kancelarije.*, vol. III. Prepisao i pripremio Josip Lučić. Zagreb: JAZU, 1988.

*Mljetski statut: statut otoka Mljeta iz 1345. godine*. Priredili i preveli Ante Marinović i Ivo Veselić. Split, Dubrovnik: Književni krug; Zavičajni klub Mljet, 2002.

*Statut grada Dubrovnika: sastavljen godine 1272*. Na osnovi kritičkog izdanja latinskog teksta B. Bogišića i K. Jirečeka priredili i na hrvatski jezik preveli A. Šoljić, Z. Šundrica i I. Veselić; uvodnu studiju napisala Nella Lonza. Dubrovnik: Državni arhiv, 2002.

*Statut grada Splita: splitsko srednjovjekovno pravo*, 3. izd. Uvodnu studiju napisao, Statut s latinskog preveo i posebnim kazalom pojmova popratio te za tisak priredio Antun Cvitanić. Split: Književni krug, 1998.

*Statut grada Trogira*. Uredili Marin Berket, Antun Cvitanić i Vedran Gligo. Split: Književni krug, 1988.

*Statuta Iadertina. Zadarski statut*. Zagreb: Hrvatski državni arhiv, 1997.

*Vinodolski zakon*. 2. izd. Uredio Lujo Margetić. Rijeka - Zagreb: Adamić; Nakladni zavod Globus, 2008.

## Literatura:

Antun Cvitanić, *Iz dalmatinske pravne povijesti*. (Split: Književni krug, 2002.)

Antun Ničetić, *Povijest dubrovačke luke*.

Bernard Stulli, *Iz prošlosti Dalmacije*. (Split, Književni krug, 1992.)

Bože Mimica, *Dalmacija od antike do 1918. godine*. (Naklada Vitagraf, 2003.)

Bože Mimica, *Dalmacija u moru svjetlosti*. (Rijeka: Dušević & Kršovnik, 2004.)

C.M. Woolgar, D. Serjeantson, T. Waldron, *Food in Medieval England: Diet and Nutrition*. (Oxford University Press, 2006.)

Darko Darovec, "Olive oil – taxes and smuggling in venetian Istria in modern age." *Annales ser. Hist. Sociol.* (2009.) 19-37.

Dasen Vrsalović, *Povijest otoka Brača*. (Supetar: 1968.)

Duško Kečkemet, *Brač*. (Supetar 1998.)

Florin Curta, *Southeastern Europe in the Middle Ages 500-1250*. (Cambridge University Press, 2006.)

Francis & Joseph Zeiss, *Život u srednjovekovnom selu*. (Beograd: Utopija, 2006.)

Fritz Curschmann, *Hungersnöte im Mittelalter*. (Leipzig, 1900.)

Gordan Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*. (Zagreb: Hrvatski institut za povijest; Dom i svijet, 2001.)

Gordan Ravančić, „In taberna quando erant (Život u dubrovačkim krčmama prema kaznenim spisima 14. stoljeća)“. *Anali Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Dubrovniku* 36 (1998): 33-44.

*Grad Zadar. Presjek kroz povijest.* (Zadar: Institut jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti u Zadru, 1966.)

Grga Novak, *Hvar kroz stoljeća.* (Zagreb: 1972.)

Grga Novak, *Povijest Splita, knjiga prva.* (Zagreb: Matica Hrvatska, 1957.)

Grga Novak, *Prošlost Dalmacije.* (Zagreb: Golden Marketing, 2001.)

Irena Benyovsky Latin, *Trogir: prostor i društvo.* (Zagreb: Hrvatski institut za povijest, 2009.)

Ivo Goldstein, Borislav Grgin, *Europa i Sredozemlje u srednjem vijeku.* (Novi Liber, 2006.)

Jasmina Havranek-Lukač, „Autohtoni sirevi Hrvatske“. *Mljekarstvo* 45, (1995.) 19-37.

John V. A. Fine, Jr. *The Late Medieval Balkans. A critical survey from the late twelfth century to the ottoman conquest.* (The University of Michigan Press, 1987.)

Josip Kolanović, *Šibenik u kasnome srednjem vijeku.* (Zagreb: Školska knjiga, 1995.)

Josip Lučić, *Prilog povijesti veza između Šibenika i Dubrovnika u srednjem vijeku.*

Josip Lučić, *Prošlost dubrovačke astareje.* (Dubrovnik: Matica Hrvatska, 1970.)

Josip Luetić, *Brodari i pomorci Dubrovačke republike.* (Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, 1997.),

Joško Jelaska, *Splitsko polje za turskih vremena.* (Split Logos, 1985.)

Maja Novak, *Autonomija dalmatinskih komuna pod Venecijom.* (Zadar: 1965.)

Marc Bloch, *Feudalno društvo.* (Zagreb: Golden Marketing, 2001.)

Marinko Gjivoje, *Otok Korčula.* (Zagreb: 1969.)

Marta Carlin & Joel T Rosenthal, *Food and Eating in Medieval Europe*. (The Hambledon Press, 1997.)

Martin Rady, *Nobility, Land and Service in Medieval Hungary*. (Palgrave, 2000.)

Nada Klaić, *Trogir u srednjem vijeku*. (Trogir. Muzej grada Trogira, 1985.)

Nada Klaić, *Povijest grada Trogira*. (Trogir: 1985.)

Nada Klaić, *Povijest Hrvata u ranom srednjem vijeku*. (Zagreb: Globus, 1990.)

Nada Klaić, *Povijest Hrvata u razvijenom srednjem vijeku*. (Zagreb: Školska knjiga, 1976.)

*Na rubu održanja. Demografska slika Splita u 13. stoljeću*. (Sveučilište u Zagrebu, 2012.)

Nenad Vekarić, *Stanovništvo Dubrovačke republike u XV., XVI. i XVII. stoljeću*. (Dubrovnik: Dubrovački anali, 1997.)

Neven Budak, Tomislav Raukar, *Hrvatska povijest srednjeg vijeka*. (Zagreb: Školska knjiga, 2006.)

N.J.G. Pounds, *An Economic History of Medieval Europe*. (Longman Publishing, 1974.)

Raukar, Petriccioli, Švelec, Peričić. *Zadar pod mletačkom upravom 1409-1797*. (Zadar 1987.)

Robin Harris, *Povijest Dubrovnika*. (Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga, 2006.)

Saša Mrduljaš, "Etnicitet Splita za mletačke i osmanlijske dominacije prostorima današnje Dalmacije." *Časopis za društvene i humanističke studije* god. VII., br. 13. (Zagreb: Institut društvenih znanosti Ivo Pilar, 2012.)

*Šibenik*, spomen zbornik o 900. obljetnici. (Šibenik: 1976.)

Šime Peričić, *Razvitak gospodarstva Zadra i okolice u prošlosti*. (Zagreb-Zadar: HAZU, 1999.)

Tomislav Raukar, *Hrvatsko srednjevjekovlje*. (Zagreb: Školska knjiga, 1997.)

Tomislav Raukar, "Venecija i ekonomski razvoj Dalmacije u XV. i XVI. stoljeću", *Radovi Instituta za hrvatsku povijest* 10 (1977.)

*Triplex Confinium (1500-1800): Ekohistorija*. (Split/Zagreb: Književni krug Split, zbornik radova, 2003.)

Vjekoslav Omašić, *Povijest Kaštela*. (Split: Logos 1986.)

Werner Roesener, *Peasants in the Middle Ages*. (University of Illinois Press, 1992.)

*Zlatna knjiga grada Splita I*. (Split, Književni krug: 1996.)

#### **Elektronička dokumentacija:**

[http://www.atlant.hr/povijest\\_dubrovnackog\\_pomorstva.php](http://www.atlant.hr/povijest_dubrovnackog_pomorstva.php)  
19.9.2015.

<http://www.tz-vis.hr/Gastro/Vinarije.aspx?ban=117&fc=22>  
19.9.2015.

<http://www.udruga-brenta.hr/povijest-vinogradarstva>  
19.9.2015.